



Pure Steam Cooker

CuociPappa SanoVapore

Cocinero SanoVapor

Coze Papa Vapor Saudável

Babykostkokare Sund Ånga

Cuiseur Vapeur

Mahlzeitenkocher „Gesundes Garen“

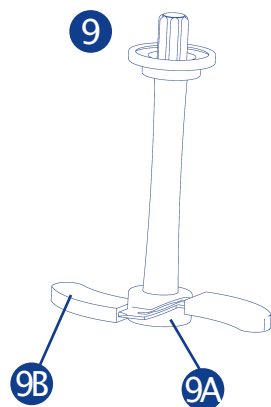
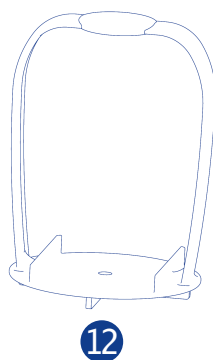
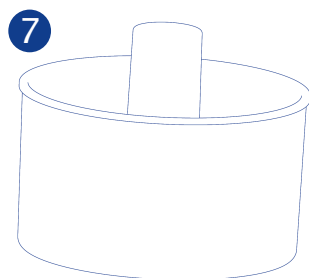
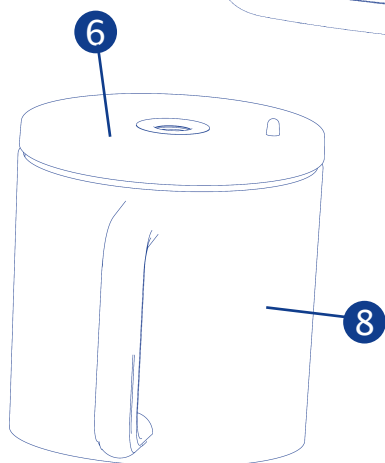
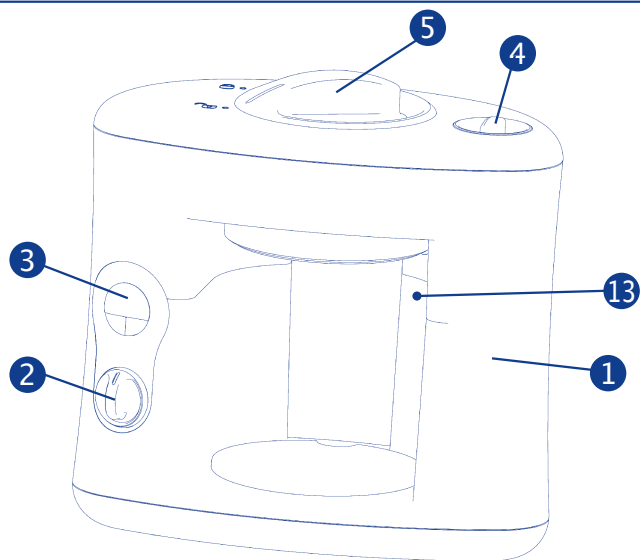
Etenkoker Gezonde Stoom

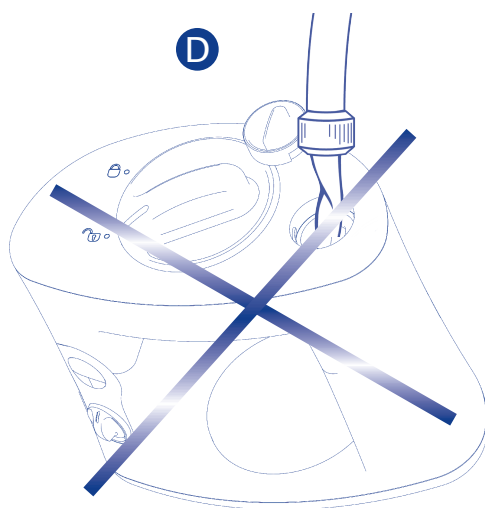
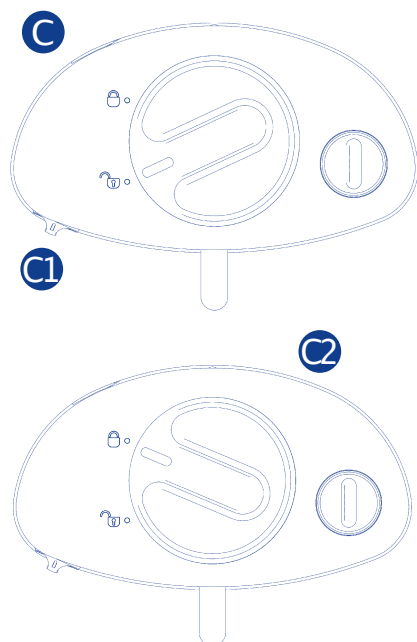
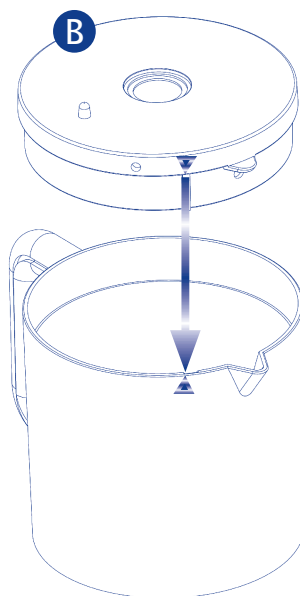
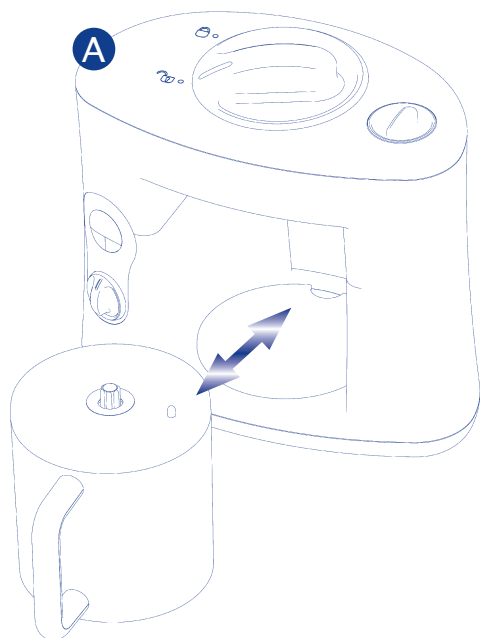
Πολυσυσκευή Μαγειρέματος με Ατμό

Sağlıklı Buharlı Pişirici

CuociPappa “Здоровая пища”









(IT) Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.

Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio smesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n. 22/1997 (art. 50 e seguenti del D.Lgs 22/97). Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

(GB) This product complies with EU Directive 2002/96/EC.

The crossed bin symbol on the appliance indicates that the product, at the end of its life, must be disposed of separately from domestic waste, either by taking it to a separate waste disposal site for electric and electronic appliances or by returning it to your dealer when you buy another similar appliance. The user is responsible for taking the appliance to a special waste disposal site at the end of its life. If the disposed appliance is collected correctly as separate waste, it can be recycled, treated and disposed of ecologically; this avoids a negative impact on both the environment and health, and contributes towards the recycling of the product's materials. For further information regarding the waste disposal services available, contact your local waste disposal authority or the shop where you bought the appliance.

(FR) Ce produit est conforme à la Directive EU 2002/96/EC.

Le symbole de la poubelle barrée sur l'appareil indique que ce produit, à la fin de sa propre vie utile, devra être traité séparément des autres déchets domestiques; il faudra donc l'apporter dans un centre de collecte sélective pour les appareils électriques et électroniques, ou bien le remettre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil équivalent. L'utilisateur est responsable du retour de l'appareil, à la fin de sa vie, aux structures de collecte appropriées. Une collecte sélective adéquate, visant à envoyer l'appareil que l'on n'utilise plus au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible avec l'environnement, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé, et favorise le recyclage des matériaux dont le produit est composé. Pour obtenir des renseignements plus détaillés sur les systèmes de collecte disponibles, s'adresser au service local d'élimination des déchets, ou bien au magasin où l'appareil a été acheté.

(DE) Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EC.

Die durchgestrichene Abfalltonne, die auf diesem Gerät abgebildet ist, bedeutet, dass dieses Produkt nach dem Ende seiner Betriebszeit getrennt von den Haushaltsabfällen zu entsorgen ist. Entweder sollte es an einer Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte abgegeben werden oder, bei Kauf eines neuen Geräts, dem Verkäufer zurückgegeben werden. Der Verbraucher ist in jedem Fall verantwortlich für die ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts nach Ende der Betriebszeit. Nur bei Abgabe des Geräts an einer geeigneten Sammelstelle ist es möglich das Produkt so zu verarbeiten, zu recyceln und umweltgerecht zu entsorgen, dass einerseits Werkstoffe und Materialien wieder verwendet werden können und andererseits negative Folgen für Umwelt und Gesundheit ausgeschlossen werden. Nähere Auskunft bekommen Sie bei ihrem örtlichen Amt für Abfallentsorgung oder in der Verkaufsstelle dieses Geräts.

(ES) Este producto es conforme a la Directiva 2002/96/EC.

El símbolo de la papelería barrada que se encuentra en el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, deberá eliminarse separadamente de los desechos domésticos y por lo tanto deberá entregarse a un centro de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos o al vendedor cuando compre un nuevo aparato similar. El usuario es responsable de entregar el aparato agotado a las estructuras apropiadas de recogida. La adecuada recogida selectiva para el envío sucesivo del aparato fuera de uso al reciclaje, al tratamiento y a la eliminación compatible con el ambiente, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el ambiente y en la salud y favorece el reciclaje de los materiales de los que está compuesto el producto. Para informaciones más detalladas inherentes a los sistemas de recogida disponibles, dirijase al servicio local de eliminación de desechos, o a la tienda donde compró el aparato.

(PT) Este produto é conforme à Directiva EU 2002/96/EC.

O símbolo do lixo com a barra cortada no aparelho indica que o produto, ao terminar a própria vida útil, deve ser eliminado separadamente dos lixos domésticos, e deve ser levado a um centro de recolha diferenciada para aparelhagens eléctricas e electrónicas ou entregue ao revendedor onde for comprada uma nova aparelhagem equivalente. O utente é responsável pela entrega do aparelho às estruturas apropriadas de recolha no fim da sua vida

útil. A recolha apropriada diferenciada para o posterior encaminhamento do aparelho inutilizado à reciclagem, ao tratamento e à eliminação compatível com o ambiente, contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde e facilitar a reciclagem dos materiais com os quais o produto é composto. Para informações mais detalhadas inerentes aos sistemas de recolha disponíveis, procure o serviço local de eliminação de lixos, ou dirija-se à loja onde foi efectuada a compra.

(NL) Dit product is conform de EU-richtlijn 2002/96/EC.

Het symbool met de doorstreepte vuilnisbak op het apparaat geeft aan dat het product op het einde van zijn levenscyclus afzonderlijk van het gewoon huishoudelijk afval moet worden afgedankt en hiervoor naar een centrum voor gescheiden afvalophaling voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur wordt gebracht of wordt teruggeboord aan de verkoper op het moment waarop een nieuw gelijkaardig apparaat wordt aangekocht. De gebruiker is er verantwoordelijk voor het apparaat op het einde van de levenscyclus naar een structuur voor afvalophaling te brengen. De correcte gescheiden afvalophaling met het oog op de daaropvolgende recyclage, verwerking en milieuvriendelijke afkanking van het apparaat draagt bij tot het voorkomen van mogelijke negatieve invloeden op het milieu en de gezondheid en bevordert de recyclage van de materialen waaruit het product is samengesteld. Voor meer gedetailleerde informatie over de recyclage van dit product en de beschikbare ophaalsystemen, wendt u zich tot de lokale dienst voor afvalophaling of de winkel waar u het product hebt gekocht.

(GR) Το προϊόν αυτό είναι σύμφωνο με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 2002/96/EC.

Το σύμβολο με τον διαγραφμένο κάδο που υπάρχει στη συσκευή υποδεικνύει ότι το προϊόν, στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του πρέπει να διατίθεται ξεχωριστά από τα οικιακά απορρίμματα και να μεταφέρεται σε κάποιο κέντρο συλλογής ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών ή να επιστρέφεται στον μεταπωλητή κατά την αγορά μιας καινούριας αντίστοιχης συσκευής. Ο χρήστης έχει την ευθύνη μεταφοράς της συσκευής στον κατάλληλο χώρο συλλογής κατά το τέλος της ωφέλιμης ζωής της. Η κατάλληλη διαδικασία συλλογής επιτρέπει την ανακύκλωση, επεξεργασία και οικολογική διάθεση των άχρηστων συσκευών και συμβάλλει στην αποφυγή αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την υγεία. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα διαθέσιμα συστήματα συλλογής παρακαλούμε απευθυνθείτε στις κατά τόπους δημόσιες υπηρεσίες καθαριότητας ή στο κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή.

(TR) Bu ürün EU 2002/96/EC Direktifine uygundur.

Cihazın üzerinde bulunan üzeri çizili sepet sembolü, ürünün kullanım ömrünün sonunda ev atıklarından ayrı olarak bertaraf edilmesi gerektiği doğrultusunda, elektrikli ve elektronik cihazların yeniden dönüştürülmesi için ayrılmış bir çöp toplama merkezine götürülmesi veya benzer yeni bir cihaz satın alındığında ürünün satıcısına teslim edilmesi gerektiğini belirtir. Kullanıcı, cihazın kullanım ömrünün sonunda, cihazın uygun toplama merkezlerine tesliminden sorumludur. Kullanım ömrünün sonunda ulaştırılacak çevreye uygun yeniden dönüştürülme, ifilenme ve bertaraf edilmesine yönelik uygun ayrılmış çöp toplama, çevre ve sağlık üzerindeki olası olumsuz etkilerin önlenmesine katkıda bulunur ve ürünün oluşturduğu malzemelerin yeniden dönüştürülmesini sağlar. Mevcut çöp toplama sistemleri ile ilgili daha detaylı bilgi için yerel atık bertaraf etme hizmetine veya ürünün satın alındığı mağazaya başvurunuz.

(SE) Denna produkt stämmer överens med Direktiv EU 2002/96/EC.

Symbolen med en överkryssad korg på apparaten indikerar, att produkten i slutet av dess livslängd skall separeras från hushållsavfallet. Den skall tas till en uppsamlingsplats för elektriska och elektroniska apparater eller lämnas tillbaka till återförsäljaren när man köper en liknande produkt. Användaren är ansvarig för att apparaten i slutet av dess livslängd lämnas över till en lämplig uppsamlingsplats. En lämplig sorterad avfallshantering gör att apparaten kan återvinnas för sortering och hantering som står i överensstämmelse med miljöbestämmelserna och därigenom bidrar till att negativa effekter på miljön och hälsan undviks och underlättar återvinning av materialen som produkten består av. För en mer detaljerad information gällande disponibla uppsamlingsssystem så vänd Er till lokala avfallshanterare eller till affären där produkten köptes.

(BG) Този продукт е в съответствие с Директива EU 2002/96/EC.

Символът, изобразяващ зачертан контейнер, поставен върху уреда подсказва, че апарата, след крайната му употреба, поради необходимостта да бъде третиран отделно от домашните отпадъци, трябва да бъде предаден в специалните места за разделяно събиране на електрически и електронни апарати или върнат в магазина при закупуването на нова еквивалентна апаратура. Потребителят е отговорен за предаването на излезлия от употреба апарат в определените места за събиране. Правилното разделяно събиране, целъщо следващо преаносване на апарата оставен за рециклиране, третиране и съобразено екологично изхвърляне, допринася за предотвратяването на евентуални вредни въздействия върху здравето и околната среда и улеснява рециклирането на материалите, от които е съставен апарата. За по-подробна информация, относно местата за събиране на разположение, се обърнете към местните компетентни органи или към магазина, от който сте извършили покупката.

CuociPappa SanoVapore

 Prima dell'uso, leggere e conservare con cura queste istruzioni per ogni ulteriore riferimento.

I. CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

- 1 Base Robot da cucina CuociPappa SanoVapore
- 1 Cavo di alimentazione
- 1 Coperchio boccale
- 1 Boccale
- 1 Cestello per la cottura degli alimenti
- 1 Cestello per riscaldare i vasetti della pappa
- 1 Spatola per raccogliere la pappa dal boccale
- 1 Manuale istruzioni d'uso
- 1 Ricettario
- 2 Vasetti per la conservazione della pappa
- 2 Cappucci protezione lame
- 1 Gruppo lame

II. LEGENDA

- 1 BASE
- 2 MANOPOLA ACCENSIONE/SPEGNIMENTO CALDAIA/ MOTORE
- 3 DISPLAY LUMINOSO
- 4 TAPPO CALDAIA
- 5 MANOPOLA DI FISSAGGIO BOCCALE
- 6 COPERCHIO TRASPARENTE DEL BOCCALE
- 7 CESTELLO COTTURA
- 8 BOCCALE
- 9 GRUPPO LAME
- 9A LAME
- 9B CAPPUCCI DI PROTEZIONE LAME
- 10 SPATOLA
- 11 VASETTI PER OMOGENEIZZATI
- 12 CESTELLO RISCALDA VASETTI PER OMOGENEIZZATI
- 13 FORO USCITA VAPORE

III. AVVERTENZE E MISURE DI SICUREZZA

 L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.

In particolare:

- L'installazione elettrica del locale deve essere conforme alle norme di sicurezza vigenti.
- Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente facilmente accessibile.
- Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di corrente.
- Questo apparecchio è destinato ad un utilizzo esclusivamente domestico e deve essere utilizzato conformemente alle istruzioni d'uso. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Questo apparecchio è solo per uso interno, non deve pertanto essere esposto a sole, pioggia ed altri agenti atmosferici.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altro liquido.
- Non toccare mai l'apparecchio con mani bagnate o umide.
- Non toccare l'apparecchio se questo cade accidentalmente in acqua; staccare subito la spina e non utilizzarlo successivamente, rivolgersi a personale tecnicamente competente e qualificato o a Artsana S.p.A.
- In caso di guasto e / o cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e staccare la spina dalla presa di corrente, non tentare di manometterlo ma rivolgersi esclusivamente a personale tecnicamente competente e qualificato o a Artsana S.p.A.
- Prima di utilizzare l'apparecchio verificare sempre che il prodotto e tutti i suoi componenti non siano danneggiati. In caso contrario non utilizzare l'apparecchio ma rivolgersi a personale qualificato o al rivenditore.

- Assicurarsi che il voltaggio e la frequenza (vedi dati di targa posti sotto l'apparecchio) corrispondano a quelli della vostra rete elettrica.
- Attenzione: per motivi di sicurezza, l'apparecchio deve sempre essere collegato ad un impianto provvisto di un efficiente collegamento di terra.
- Assicurarsi che la spina di alimentazione sia sempre staccata dalla presa di corrente e che l'apparecchio sia completamente freddo prima di spostarlo, riporlo, pulirlo, fare operazioni di manutenzione o tra un utilizzo e l'altro.
- Posizionare sempre l'apparecchio solo su superfici piane e stabili lontano da apparecchi o materiali sensibili al calore, al vapore e all'umidità. Non appoggiare mai l'apparecchio sopra o vicino a superfici calde, cucine a gas o piastre elettriche, o su superfici delicate o a portata dei bambini.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio dal foro di uscita del vapore del boccale fuoriesce vapore bollente prestare sempre la massima attenzione.
- Prima di ogni utilizzo verificare che tutti i componenti (in particolare il boccale trasparente e la base) siano correttamente assemblati.
- Si sconsiglia di utilizzare questo apparecchio, per tritare alimenti particolarmente duri, come ad esempio cibi ancora surgelati in quanto le lame si potrebbero danneggiare in modo irreparabile.
- Durante la fase di riscaldamento e cottura a vapore, dal boccale fuoriesce vapore bollente che potrebbe essere causa di scottature e la caldaia, il contenitore e tutte le parti a contatto con il vapore diventano molto calde: prestare sempre la massima attenzione e manipolare l'apparecchio con cautela.
- Non aprire o cercare di aprire il tappo caldaia e/o coperchio del boccale ad apparecchio acceso e/o in funzione, pericolo di ustione.
- Prima di aprire/rimuovere il tappo caldaia(4), spegnere l'apparecchio ed attendere almeno 2 minuti.
- Non versare/inserire mai all'interno della caldaia liquidi diversi da acqua potabile di rubinetto o versare/inserire all'interno della caldaia alimenti liquidi e/o solidi eccetto quanto previsto al paragrafo "MANUTENZIONE DELLA CALDAIA".
- Durante il ciclo di riscaldamento/cottura l'eventuale fuoriuscita di vapore dai bordi del tappo caldaia, indica la presenza di una anomalia funzionale nel circuito del vapore, non aprire o rimuovere il tappo caldaia ma spegnere immediatamente l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente. L'apparecchio non deve più essere utilizzato ed occorre rivolgersi ad Artsana S.p.A. per la sua verifica.
- Fare sempre particolare attenzione quando si maneggia il gruppo lame; le lame sono molto taglienti.
- Rimuovere sempre la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente prima di accedere alle lame.
- Al fine di evitare l'eventuale ossidazione delle lame pulire a fondo ed asciugare accuratamente il gruppo lame subito dopo ogni utilizzo.
- Questo apparecchio non contiene parti o componenti riparabili da parte dell'utente. Non tentare di aprirlo o ripararlo. In caso di guasto, rivolgersi a personale qualificato e tecnicamente competente o ad Artsana S.p.A..
- L'apertura dell'apparecchio è possibile solo con l'ausilio di utensili speciali.
- Utilizzare esclusivamente il cavo di alimentazione fornito con l'apparecchio.
- Per la eventuale sostituzione del cavo di alimentazione rivolgersi esclusivamente ad Artsana S.p.A..
- Riparazioni errate, eseguite da personale non qualificato, possono causare danni o infortuni agli utilizzatori.
- Per lo smaltimento dell'imballo degli accessori soggetti ad usura o dell'apparecchio stesso, operare la raccolta differenziata facendo riferimento alle specifiche legislazioni vigenti in ogni paese.
- Apparecchio conforme ai requisiti delle direttive CE di per-

tinenza e successivi aggiornamenti.

- L'apparecchio, i suoi accessori e gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, scatole cartone, ecc.) non sono giocattoli pertanto non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Questo apparecchio non è da intendersi adatto all'uso da parte di persone (incluso bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini dovrebbero essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non effettuare operazioni di pulizia e/o manutenzione se l'apparecchio è collegato alla rete elettrica o non è completamente freddo.

Se avete dubbi sull'interpretazione del contenuto del presente libretto di istruzioni contattare il rivenditore o Artsana S.p.A.

IV. PREPARAZIONE DEL PRODOTTO

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO:

- 1) Togliere l'apparecchio e gli accessori dall'imballo verificandone l'integrità (in caso di danneggiamenti visibili o di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e/o i suoi componenti), rimuovere il manuale di istruzioni, il ricettario e gli eventuali fogli aggiuntivi contenenti avvertenze o altre indicazioni che vanno letti attentamente e conservati per futuro riferimento.

 **ATTENZIONE**, l'imballo e tutte le sue parti devono essere sempre tenute fuori dalla portata dei bambini in quanto potrebbero essere causa di soffocamento (sacchetti) o di ingestione di piccole parti.

 **NOTA IMPORTANTE:** Come tutti gli apparecchi elettrici nuovi destinati al contatto con alimenti, prima del primo uso è buona norma procedere ad una accurata pulizia dell'apparecchio al fine di assicurarne una corretta igiene. Alla prima accensione l'apparecchio potrebbe emanare un leggero odore, questo fatto è da considerarsi assolutamente normale.

- 2) Pulire l'apparecchio come segue:
 - a) Inserire nel boccale (8) il cestello cottura (7), chiudere il boccale (8) con il coperchio trasparente (6) ed inserire il boccale nell'apparecchio come indicato al paragrafo V. ISTRUZIONI PER L'USO
 - b) Riempire completamente la caldaia con acqua potabile fredda, inserire e chiudere il tappo caldaia
 - c) Impostare sul display (3) 30 minuti come tempo di cottura ed accendere l'apparecchio ruotando verso sinistra la manopola di accensione
 - d) Al termine del ciclo lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e la caldaia, quindi staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e dall'apparecchio, rimuovere il boccale (8), buttare via l'acqua residua contenuta al suo interno e lavare con acqua tiepida e un comune detergente per piatti il boccale, cestello e coperchio boccale, sciacquarli ed asciugarli accuratamente e conservarli in un luogo pulito ed asciutto
 - e) Chiudere e mantenere chiuso con un dito il foro di uscita del vapore (13)
 - f) Riempire completamente la caldaia con acqua di rubinetto fredda
 - g) Inserire e chiudere il tappo caldaia (4) ed agitare brevemente l'apparecchio
 - h) Rimuovere il tappo caldaia (4) e mantenendo chiuso il foro di uscita del vapore (13) rovesciare in un lavandino tutta l'acqua contenuta nella caldaia.
- i) Ripetere una seconda volta le operazioni e) - f) - g) - h)

 **ATTENZIONE:** la base (1) non deve mai essere lavata o immersa in acqua! Prima di effettuare il ciclo di pulizia sopra indicato verificare di aver rimosso dal boccale (8) gli

eventuali componenti contenuti all'interno ad eccezione del cestello di cottura (7).

V. ISTRUZIONI PER L'USO

IL BOCCALE

Per sbloccare e rimuovere il boccale (8) dalla base (1):

i. Posizionare la manopola di accensione / spegnimento (2) in posizione centrale in corrispondenza dello "0".

Nota: per motivi di sicurezza, il boccale (8) con coperchio deve essere rimosso solo se la manopola di accensione / spegnimento (2) è posta in corrispondenza dello "0".

ii. Ruotare la manopola di fissaggio boccale (5) in senso antiorario (fig. C1) ed estrarre il boccale (8) dalla sua sede sfilandolo indietro (fig.A).

Per aprire il coperchio trasparente del boccale (6):

i. Rimuovere il coperchio trasparente del boccale (6) sollevandolo.

Per chiudere il coperchio trasparente del boccale (6):

i. Inserire il coperchio nel boccale (6) avendo cura di far coincidere le tacche di riferimento (fig.B).

Per inserire il boccale con coperchio nella base:

i. Afferrare il boccale dalla maniglia e infilarlo nella base come indicato (fig.A) avendo cura di posizionarlo bene in fondo al suo alloggiamento verificando che il boccale sia fissato sull'apposito rialzo ricavato nella base d'appoggio.

ii. Ruotare la manopola di fissaggio (5) in senso orario (fig. C2) per bloccare il boccale (8).

 **ATTENZIONE!** Per motivi di sicurezza, la funzione di cottura non deve mai essere attivata se:

1) il cestello di cottura (7) o il cestello riscalda vasetti per omogeneizzati (12) non sono inseriti nel boccale (8);

2) il boccale (8) è senza il coperchio (6) o il coperchio non è posizionato correttamente;

3) il boccale (8) non è inserito correttamente nella base (1);

4) nel boccale (8) è inserito il gruppo lame.

IL GRUPPO LAME

Per fissare il gruppo lame (9) al boccale (8):

i. Verificare che i cappucci di protezione lame (9B) non siano inseriti sul gruppo lame (9). In caso contrario devono essere rimossi facendo particolare attenzione in quanto le lame (9A) sono molto taglienti.

ii. Afferrare con cautela il gruppo lame (9) e inserirlo nel boccale (8) facendo attenzione a centrarlo bene sul perno metallico che spunta sul fondo del boccale (8).

Per rimuovere il gruppo lame (9) dal boccale (8):

i. Estrarre il gruppo lame (9) dal boccale (8) sollevandolo.

 **ATTENZIONE!** Prestare sempre molta attenzione alle lame (9A) in quanto sono molto affilate.

Quando il gruppo lame (9) non è inserito nel boccale (8), proteggere le lame (9A) con gli appositi cappucci di protezione lame (9B) e riporre il gruppo lame (9) in un luogo sicuro fuori dalla portata dei bambini.

 **PRIMA DI MACINARE / TRITURARE / OMOGENEIZZARE ALIMENTI, VERIFICARE SEMPRE CHE:**

- nel boccale non sia presente il cestello di cottura (7) od il cestello riscalda vasetti (12) o altri componenti

- siano stati rimossi i cappucci di protezione (9B) dalle lame (9A)

- il gruppo lame (9) sia correttamente inserito nel boccale (8) e il coperchio boccale (6) sia correttamente inserito nel boccale (8)

- il boccale (8) sia correttamente bloccato sulla base (1) e la manopola di fissaggio boccale (5) sia correttamente bloccata nella posizione di chiusura (fig. C2).

LA PREPARAZIONE DELLA PAPPÀ

COME SI CUOCE

CuociPappa SanoVapore cuoce a vapore frutta, verdura, car-

ne, pesce, riso, ed altri alimenti idonei alla cottura a vapore. Il suo sistema di cottura a **Vapore Intenso**, convoglia il vapore nel boccale (8); per questo è ideale per lo svezziamento dei bambini, in quanto permette di conservare l'apporto proteico e vitaminico degli alimenti.

Nota: Il processo di cottura si interrompe in caso di esaurimento dell'acqua inserita nella caldaia o allo scadere del tempo di cottura impostato.

Per stabilire i corretti tempi di cottura, fare riferimento al ricettario fornito con il prodotto.

- Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato alla rete elettrica e che la manopola dell'interruttore (2) sia verticale, in corrispondenza dello "0".
- Rimuovere (se inserito) dalla base (1) il boccale (8) e togliere il coperchio trasparente (6).
- Estrarre il cestello cottura (7) dal boccale (8).
- Inserire gli alimenti tagliati a dadini o rondelle nel cestello cottura (7) avendo cura di non riempirlo eccessivamente. Si raccomanda di non superare il bordo superiore del cestello e di non pressare gli alimenti.
- Inserire il cestello (7) nel boccale (8) e chiudere il coperchio (6), quindi fissare il boccale (8) alla base (1).
- Svitare il tappo caldaia (4) ruotandolo in senso antiorario e sollevarlo.
- Versare l'acqua nella caldaia utilizzando un vasetto per omogeneizzati (11) come dosatore.



ATTENZIONE!

Non inserire mai nella caldaia acqua direttamente dal rubinetto (fig.D).

- Non riempire mai la caldaia eccessivamente ed in ogni caso mai oltre il bordo inferiore della guarnizione di colore nero posta all'imboccatura della caldaia.
- Chiudere a fondo il tappo della caldaia (4) ruotandolo in senso orario avendo cura di fare combaciare i riferimenti presenti sul tappo e sull'apparecchio.
- Collegare il cavo di alimentazione all'apparecchio ed inserire la spina nella presa di corrente; così facendo si accende il display (3) e le cifre "00"; questo indica che l'apparecchio è collegato alla rete elettrica e pronto all'uso.



ATTENZIONE! Non utilizzare mai la funzione di cottura senza aver inserito il boccale (8) nell'apparecchio o aver inserito nel boccale (8) il cestello cottura (7) ed il coperchio boccale (6) in quanto l'apparecchio potrebbe danneggiarsi irrimediabilmente.

- Selezionare il tempo di cottura desiderato utilizzando gli appositi tasti (▲) per aumentare il tempo di cottura; (▼) per diminuirlo. Il tempo di cottura può variare da 1 a 30 minuti massimo (se non si programma un tempo di cottura specifico, il CuociPappa SanoVapore automaticamente selezionerà un tempo di cottura di 30 minuti).
- Attivare la funzione di cottura a vapore ruotando la manopola di accensione (2) verso sinistra: sul display (3) si accenderà il pittogramma  che indica che la caldaia è in funzione e allo stesso tempo verrà visualizzato il conto alla rovescia che indica quanto tempo manca alla fine della cottura.
- Il processo di cottura si interrompe automaticamente una volta terminato il conto alla rovescia: quando accade ciò, il CuociPappa SanoVapore emette un segnale acustico (5 "bip" consecutivi) e sul display (3) lampeggia il simbolo .
- Se l'acqua nella caldaia si esaurisce prima dello scadere del tempo di cottura selezionato, il CuociPappa SanoVapore interrompe automaticamente il processo di cottura emettendo un allarme acustico (un "bip" continuo per 10 secondi): sul display si spegne l'icona  che indica la cottura e cominciano a lampeggiare l'icona  e quanto rimane ancora del tempo di cottura selezionato all'inizio, annotare il tempo di cottura residuo quindi spegnere l'apparecchio portando la manopola di accensione/spengimento (2) in posizione centrale sullo 0, staccare la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente ed attendere almeno 2 minuti prima di aprire e rimuovere il tappo caldaia (4) per

aggiungere acqua.

Attenzione: all'interno della caldaia potrebbe essere presente del vapore bollente, aprire e rimuovere il tappo caldaia (4) sempre con cautela.

Una volta aggiunta l'acqua inserire e chiudere il tappo caldaia (4) inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente ed impostare sul display tramite i pulsanti ▲ o ▼ il tempo di cottura rimanente precedentemente annotato aumentato di circa un paio di minuti, accendere l'apparecchio ruotando la manopola di accensione (2) verso sinistra.

- Durante il normale funzionamento nel caso in cui si volesse modificare il tempo di cottura una volta che la cottura sia già cominciata, è sufficiente premere i pulsanti ▲ o ▼ (mai oltre 30 minuti).
- Terminata la cottura, ruotare la manopola di accensione (2) nella posizione centrale in corrispondenza dello "0".
- Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Rimuovere il boccale (8) dalla base (2) e aprire il coperchio trasparente (6) prestando molta attenzione in quanto queste parti potrebbero essere molto calde (vedere la sezione: BOCCALE) e all'interno del boccale potrebbe essere presente vapore bollente.
- Estrarre il cestello cottura (7) dal boccale (8) utilizzando un comune guanto da forno o una presina e prestando la massima attenzione perché potrebbe scottare.
- L'acqua di cottura depositata sul fondo del boccale può essere buttata via o conservata, in base alle proprie preferenze o seguendo i consigli del ricettario.

A fine cottura dopo aver lasciato raffreddare completamente l'apparecchio rimuovere sempre l'eventuale acqua rimasta nella caldaia, evitando che durante lo svuotamento il liquido residuo contenuto al suo interno esca dal foro uscita vapore (13) tenendolo chiuso con un dito.

COME SI OMOGENEIZZA

Il CuociPappa SanoVapore permette di omogeneizzare tutti gli alimenti solitamente utilizzati per lo svezziamento: frutta, verdura, carne, pesce, riso, ecc. Grazie allo speciale design delle sue lame, negli omogeneizzati che prepara CuociPappa SanoVapore si riduce la quantità di bollicine d'aria che sono causa di coliche per i bimbi.

- Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato alla rete elettrica e che la manopola di accensione (2) sia verticale, in corrispondenza dello "0".
- Staccare dalla base (1) il boccale (8) e togliere il coperchio (6) (vedere la sezione: BOCCALE).
- Estrarre il cestello cottura (7) dal boccale (8) (se caldo, maneggiare il cestello cottura come indicato nella sezione COME SI CUOCIE).
- Assicurarsi del corretto assemblaggio del gruppo lame (9) (e che ciascun cappuccio di protezione (9B) sia stato rimosso; vedere la sezione: GRUPPO LAME).
- Versare nel boccale (8) alimenti tagliati a dadini o rondelle.



ATTENZIONE! Per un corretto funzionamento dell'apparecchio non inserire mai nel boccale (8) alimenti duri (per esempio congelati) o una quantità di cibo superiore a quella contenuta del cestello di cottura.

- Inserire il coperchio trasparente (6) sul boccale (8) e fissare il boccale sulla base (1) (vedere la sezione: BOCCALE).
- Inserire la spina nella presa di corrente; così facendo si accende il display (3) con evidenziate le cifre "00"; questo indica che l'apparecchio è collegato alla rete elettrica e pronto all'uso.
- Selezionare la funzione di omogeneizzazione ruotando a fondo la manopola di accensione (2) verso destra; sul display (3) a destra si accenderà una spia che indica che le lame (9A) sono in funzione.

Per ridurre gli alimenti alla consistenza desiderata, mantenere la manopola (2) in questa posizione per circa 10 secondi e rilasciarla per altri circa 10 secondi nella posizione verticale; ripetere questa operazione più volte aggiungendo se necessario del liquido. Si consiglia di attendere almeno 10 secondi tra un azionamento e l'altro e di non azionare le lame per un

periodo di tempo superiore a 10 secondi.

- Per rimuovere la pappia dal boccale (8) utilizzare la pratica spatola (10) inclusa nella confezione. Non usare le mani in quanto le lame (9A) sono molto taglienti.

Si raccomanda di verificare sempre la temperatura degli alimenti e di uniformarla mescolandoli un po' prima di somministrarli al bambino.

COME SI RISCALDANO E SCONGELANO GLI ALIMENTI

CuociPappa SanoVapore, grazie al suo "vapore intenso" consente di riscaldare e di scongelare pappe preparate in precedenza. Se si desidera riscaldare pappe conservate nel vasetto:

- Preparare il CuociPappa SanoVapore a riscaldare le pappe, seguendo le istruzioni descritte alla sezione: COME SI CUOCE.

In dettaglio:

a) inserire nel cestello riscalda vasetti per omogeneizzati (12) il vasetto per omogeneizzati (11) senza coperchio; b) inserire il cestello riscalda vasetti con dentro il vasetto all'interno del boccale vuoto facendo attenzione a centrare il perno situato sul fondo del boccale nella apposita sede sotto al cestello riscalda vasetti. Non inserire vasetti di dimensione superiore a quelle del cestello porta vasetti.

- Nota Bene: il tempo necessario per riscaldare o scongelare può variare a seconda della temperatura e della quantità di pappia da riscaldare, pertanto occorre seguire queste indicazioni di massima:

- **Riscaldare:** per 80 g di alimento occorrono circa 15 minuti di cottura; per 120 g di alimento occorrono circa 20 minuti; se la pappia è inserita in vasetti appena estratti dal frigorifero, raddoppiare questi tempi.

- **Scongelerare:** impostare il tempo di cottura a 20 minuti circa; a seconda della compattezza e della quantità di pappia da scongelare potrebbe essere necessario ripetere questa operazione. Una volta che la pappia è scongelata, si può procedere alla sua cottura/riscaldamento seguendo le indicazioni specifiche.

- Terminato il ciclo di riscaldamento, estrarre il cestello riscalda vasetti prestando la massima attenzione in quanto potrebbe essere molto caldo. Si consiglia di maneggiarlo con guanti o presine da forno.

Se si riscaldano alimenti a pezzetti

- Per preparare il CuociPappa SanoVapore a riscaldare alimenti a pezzetti, seguire le istruzioni descritte alla sezione: COME SI CUOCE.

⚠ ATTENZIONE! Per motivi di ordine igienico e biologico non riscaldare mai i cibi più di una volta o per un periodo di tempo superiore ad un'ora.

VI. PULIZIA E MANUTENZIONE

Per una corretta pulizia del CuociPappa SanoVapore è necessario procedere separando il boccale (8) ed i suoi accessori dalla base (1).

ATTENZIONE! Non immergere o bagnare mai la base (1) con acqua o altri liquidi. Mai porre la base (1) sotto l'acqua corrente.

PULIZIA DEL GRUPPO BASE / CALDAIA / MOTORE

Disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica staccando la spina dalla presa di corrente. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Pulire l'apparecchio unicamente con un panno umido. Non inserire la base (1) in lavastoviglie o sotto l'acqua corrente o immergerla in liquidi.

PULIZIA DEL BOCCALE E DEGLI ACCESSORI

Il boccale (8) e gli altri accessori in plastica (coperchio, cestello, manico, spatola, vasetti per omogeneizzati, cestello riscalda vasetti) devono essere lavati a mano con un comune detergente per stoviglie (non utilizzare prodotti abrasivi).

Si raccomanda di lavare il boccale (8) solo dopo aver rimosso il gruppo lame (9) o i componenti eventualmente contenuti al suo interno.

PULIZIA DEL GRUPPO LAME

Per evitare/ridurre il rischio di ossidazione e corrosione delle lame, la pulizia e asciugatura del gruppo lame (9) deve essere sempre effettuata subito dopo ogni utilizzo.

Prima di rimuovere il gruppo lame (9) dal boccale (8), risciacquare abbondantemente e rimuovere i residui di cibo.

Smontare il gruppo lame (9) come indicato nelle istruzioni per l'uso alla sezione dedicata al gruppo lame.

Sfilare ciascun cappuccio di protezione lame (9B) (qualora fossero ancora montati).

Pulire la superficie delle lame (9A) con acqua e sapone o detersivo neutro facendo molta attenzione alla parte tagliente. Detergenti aggressivi, come per esempio candeggina o varechina, possono attaccare la composizione dell'acciaio, macchiandolo e ossidandolo irreparabilmente.

È assolutamente da evitare l'uso di detersivi che contengano cloro o suoi composti.

Risciacquare con abbondante acqua corrente e asciugare subito con un panno morbido (non abrasivo).

⚠ ATTENZIONE! Non lavare le lame in lavastoviglie perché l'ambiente umido all'interno di questa, unito alla presenza di sali, può provocare fenomeni ossidanti.

MANUTENZIONE DELLA CALDAIA

Durante il normale utilizzo dell'apparecchio all'interno della caldaia si formano depositi di calcare che accumulandosi potrebbero pregiudicare il corretto funzionamento dell'apparecchio, pertanto devono essere periodicamente rimossi.

Per effettuare questa operazione non utilizzare prodotti decalcificanti (liquidi, polveri, pastiglie, ecc.) normalmente presenti in commercio in quanto potrebbero contenere sostanze tossiche o non idonee al contatto con gli alimenti ma procedere come indicato qui di seguito:

Assicurarsi che:

- la spina del cavo di alimentazione sia scollegata dalla presa elettrica, ed il cavo di alimentazione sia scollegato dall'apparecchio
- l'apparecchio e la caldaia siano completamente freddi
- la manopola di accensione (2) sia verticale, in corrispondenza dello "0"

Svitare il tappo della caldaia (4) in senso antiorario.

⚠ ATTENZIONE! Non accendere mai l'apparecchio quando all'interno della caldaia è presente la soluzione decalcificante di acqua e aceto

- a) Chiudere e mantenere chiuso con un dito il foro di uscita del vapore (13)
- b) Riempire la caldaia con una soluzione di acqua potabile fredda ed aceto bianco di vino in parti uguali utilizzando un vasetto per omogeneizzati (11)

⚠ ATTENZIONE! non riempire mai la caldaia eccessivamente ed in ogni caso mai oltre il bordo inferiore della guarnizione nera posta all'imboccatura della caldaia

- c) Mantenendo chiuso con un dito il foro di uscita del vapore (13), inserire e chiudere il tappo caldaia (4), agitare brevemente l'apparecchio
- d) Lasciare agire la soluzione decalcificante per almeno una notte
- e) Mantenendo chiuso con un dito il foro di uscita del vapore (13) agitare brevemente l'apparecchio
- f) Rimuovere il tappo caldaia (4) e mantenendo chiuso il foro di uscita del vapore (13), rovesciare in un lavandino tutta la soluzione contenuta nella caldaia.

NOTA IMPORTANTE: l'eventuale fuoriuscita di residui anche di colore scuro è assolutamente normale in quanto sono i residui dei sali e minerali contenuti/disciolti nell'acqua di rubinetto (in quantità più o meno elevata in base alla durezza e qualità dell'acqua fornita dall'acquedotto), residui che durante il normale utilizzo del prodotto si depositano sul fondo e sulle pareti della caldaia e che vengono rimossi dalla soluzione decalcificante di acqua e aceto.

- g) Mantenendo chiuso con un dito il foro di uscita del vapo-

- re(13) riempire nuovamente la caldaia con acqua fredda potabile di rubinetto, inserire e chiudere il tappo caldaia (4) e agitare brevemente l'apparecchio
- h) Mantenendo chiuso il foro di uscita del vapore, rimuovere il tappo caldaia (4), rovesciare in un lavandino tutta l'acqua contenuta nella caldaia
- i) Ripetere le operazioni dei punti g) ed h) fino a quando non fuoriescono più residui dalla caldaia. A questo punto la pulizia della caldaia è completata correttamente.

In caso di depositi di calcare particolarmente resistenti e/o abbondanti, ripetere l'operazione aumentando la percentuale di aceto.

La frequenza con cui rimuovere i depositi di calcare dipende dall'uso più o meno intensivo del prodotto e dalla durezza dell'acqua. Più l'utilizzo del prodotto è intenso e/o più l'acqua è dura, più frequentemente deve essere rimosso il calcare.

Si consiglia di effettuare comunque le operazioni sopra descritte almeno una volta ogni 15 giorni.

VII. VASETTI PER OMOGENEIZZATI

Nella confezione del CuociPappa SanoVapore sono inclusi 2 praticissimi vasetti per la conservazione e il trasporto degli omogeneizzati. Questi vasetti sono di plastica resistente agli urti e possono essere utilizzati sia in frigorifero sia per riscaldare la pappa (con CuociPappa SanoVapore, a "bagnomaria" – metodo tradizionale – o nel microonde). I vasetti sono dotati di una scala graduata per misurare i liquidi o la pappa all'interno. Quando si utilizzano i vasetti per omogeneizzati per riscaldare la pappa seguire le seguenti indicazioni:

- Durante il riscaldamento della pappa togliere sempre il coperchio dai vasetti.
- Non mettere il vasetto direttamente su piastre riscaldanti, fiamme libere o in forno.
- Non riscaldare l'omogeneizzato più di una volta e/o per più di un'ora.

Alla fine del riscaldamento:

- Manipolare con cautela il vasetto per non scottarsi (potrebbe essere molto caldo).
- Alla fine del riscaldamento mescolare sempre l'omogeneizzato in modo da uniformarne la temperatura.
- Verificare sempre che la pappa non sia troppo calda prima di somministrarla al bambino.

VIII. ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

SE IL CUOCIPAPPA SANOVAPORE NON FUNZIONA

- Verificare che la spina sia correttamente inserita nella presa di corrente.
- Verificare che il cavo e il prodotto non siano visibilmente danneggiati.
- Verificare che il display sia acceso.
- Verificare che il boccale (8) sia montato correttamente sulla base (1) (controllare che i vari indicatori siano allineati come descritto nel capitolo istruzioni per l'uso alla sezione: IL BOCCALE).
- Verificare che il coperchio trasparente (6) sia montato correttamente sul boccale (controllare che i vari indicatori siano allineati come descritto nel capitolo istruzioni per l'uso alla sezione: IL BOCCALE).
- Verificare che la manopola di fissaggio del boccale (5) sia ruotata correttamente (come descritto nel capitolo delle istruzioni per l'uso, alla sezione: IL BOCCALE).
- Se il prodotto non dovesse ancora funzionare, rivolgersi al rivenditore.

SE SI INSERISCE TROPPO CIBO O CIBO TROPPO DURO NEL CUOCIPAPPA SANOVAPORE

L'inserimento nel boccale di quantità di cibo in eccesso o di cibo particolarmente duro potrebbe causare il blocco della rotazione delle lame. In tale caso procedere come segue:

- Non insistere azionando il motore in quanto potrebbero danneggiarsi in modo irreparabile.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica staccando la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

- Rimuovere il boccale (8) seguendo le indicazioni nel capitolo istruzioni per l'uso alla sezione: IL BOCCALE, e con cautela sbloccare lame aiutandosi con un utensile in legno (es.: cucchiaino da cucina).
- Rimuovere la quantità di pappa in eccesso dal boccale e/o rimuovere completamente gli alimenti eccessivamente duri.

⚠ ATTENZIONE!

- Si raccomanda di non inserire mai le mani nel boccale (8) per sbloccare il gruppo lame (9), potreste ferirvi seriamente.
- L'inserimento nel boccale (8) di cibo particolarmente duro potrebbe causare la rottura delle lame con grave pericolo per l'utilizzatore.

Dichiarazione CE di conformità:

Con la presente Artsana S.p.A dichiara che questo apparecchio marca Chicco mod.06560 è conforme ai requisiti essenziali ed alle altre disposizioni pertinenti stabilite dalle direttive 2004/108/CE (compatibilità elettromagnetica) e 2006/95/CE (sicurezza elettrica). Copia integrale della dichiarazione CE può essere richiesta ad Artsana S.p.A. Via S. Catelli 1 – 22070 Grandate (Co) Italy

IX. DATI TECNICI

Modello: 06560

Tensione di alimentazione: 230-240 V – 50Hz

Potenza caldaia: 300 W

Potenza motore: 175 W

Cicli di funzionamento frullatore: 10sec. ON–10 sec. OFF

 = apparecchio conforme alle direttive CE vigenti applicabili.

 = ATTENZIONE!

 = leggere le istruzioni

 = attenzione: uscita vapore bollente

 = Non smaltire questo prodotto come normale rifiuto urbano. Operare la raccolta differenziata come richiesto dalle vigenti leggi

ARTSANA si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento e senza preavviso quanto descritto nel presente manuale di istruzioni.

La riproduzione, la trasmissione, la trascrizione nonché la traduzione in altra lingua anche parziale in qualsiasi forma di questo manuale, sono assolutamente vietate senza la previa autorizzazione scritta da parte di ARTSANA.

Artsana S.p.A. Via Saldarini Catelli, 1 - 22070 Grandate (Como) - Italy
www.chicco.com
Made in China

SERVIZIO CONSUMATORI

Numero Verde

800-061-170

Lun-Sab dalle 9:30 alle 21:00

www.chicco.com

GB PureSteam Cooker



Please read these instructions carefully before use and keep them for future reference.

I. PACK CONTENTS

- 1 Food processor - PureSteam Cooker base
- 1 Power cable
- 1 Bowl lid
- 1 Bowl
- 1 Food steamer basket
- 1 Baby food jars warm-up basket
- 1 Spatula to empty the bowl of food
- 1 User and Instruction Manual
- 1 Recipe book
- 2 Baby food storage jars
- 2 Blade protector caps
- 1 Blade group

II. KEY

- 1 BASE
- 2 POWER ON/OFF KNOB WATER TANK/MOTOR
- 3 LUMINOUS DISPLAY
- 4 WATER TANK CAP
- 5 BOWL FASTENER KNOB
- 6 TRANSPARENT BOWL LID
- 7 STEAMER BASKET
- 8 BOWL
- 9 BLADE GROUP
- 9A BLADES
- 9B BLADE PROTECTION CAPS
- 10 SPATULA
- 11 BABY FOOD STORAGE JARS
- 12 BABY FOOD STORAGE JARS WARM-UP BASKET
- 13 STEAM OUTFLOW HOLE

III. WARNINGS AND SAFETY MEASURES



When using any electrical appliance, it is necessary to comply with some basic safety regulations. In particular:

- The electrical system where the appliance is used must conform to all safety regulations in force.
- Connect the appliance to a mains socket that is easy to access.
- Do not tug on the power cable or the appliance to unplug the appliance from the mains.
- This product is destined for domestic use only, and must be used in accordance with the user instructions provided. All other use is to be considered improper and therefore dangerous.
- The appliance is intended for indoor use only; do not leave it exposed to the sun, rain and any other atmospheric conditions.
- Never submerge the appliance in water or any other liquids.
- Never touch the appliance with wet or damp hands.
- Never touch the appliance if it accidentally falls into water; unplug it immediately and do not use it again; contact expert qualified operators or Artsana S.p.A. for further instructions.
- If the appliance is faulty and/or not working correctly, switch it off immediately and disconnect the plug from the mains socket. Do not attempt to tamper with the product. Contact your retailer or one of Artsana S.p.A.'s authorised service centres.
- Before using the appliance, always make sure that neither the product nor its components are worn or damaged. If in doubt, do not use the appliance and contact your local retailer or qualified experts.
- Check that the voltage and frequency (see voltage rating on the plate located underneath the appliance) cor-

respond to those provided by your mains network.

- Attention: for safety reasons the appliance must always be connected to an electricity system which has efficient earthing connections.
- Check that the power cable is always unplugged from the mains socket and that the appliance is cold before moving it, cleaning it, storing it, doing maintenance work or in between warming cycles.
- Always position the appliance on flat stable surfaces, at a safe distance from appliances or materials that may be sensitive to heat, water and humidity. Never place the appliance directly on or near hot surfaces, gas rings, electric warming plates, delicate surfaces or surfaces that are within the reach of children.
- Never leave the appliance unattended when it is switched on.
- When the appliance is switched on, the outlet could release hot steam. Always take great care.
- Before using the appliance, always make sure that all the components (the transparent bowl and base in particular) are assembled correctly.
- It is not recommended to use this appliance to chop very hard food such as, for instance, frozen food, as this could damage the blades beyond repair.
- During the warm-up and steam cooking phase, hot steam is released from the bowl that could cause burns; the water tank, container and all other parts in contact with the steam become very hot: always pay attention when using and handling this product.
- Do not open, or try to open the water tank and/or the bowl lid when the appliance is switched and/or performing work cycles.
- Always switch the appliance off and wait for at least 2 minutes before opening/removing the water tank cap (4).
- Never pour/insert liquids inside the water tank other than drinkable tap water, or pour/add liquid and/or solid foods other than those indicated in the "WATER TANK MAINTENANCE" paragraph.
- During the warm-up/cooking cycle, if any steam starts to be released around the edges of the water tank cap, this indicates that there is a steam circuit malfunction: do not open or remove the water tank cap, switch the appliance off immediately and leave it to cool down completely. Do not use the appliance again before contacting and discussing the matter with Artsana S.p.A.
- Always pay attention when handling the chopping/cutting accessories; the blades are very sharp.
- Always disconnect the plug from the mains socket before touching the blades.
- Always clean and dry the blades carefully immediately after use to prevent them from rusting.
- The parts and components of this appliance cannot be repaired by the user. Do not attempt to open or repair it. Should the product be damaged, contact a qualified technician or Artsana S.p.A..
- The appliance can only be opened with special tools.
- Only use the power cable supplied with the appliance.
- If it is necessary to replace the power cable, contact Artsana S.p.A. only
- Incorrect repair work performed by unqualified operators can cause damage or injury to users.
- When disposing of packaging, parts which wear out or the appliance itself, dispose of them at an appropriate differentiated collection point, as required by the laws in force in each country.
- This appliance complies with all requirements laid down by applicable EC Directives in force, and all subsequent updates.
- Do not leave the appliance, its accessories and any packaging materials (plastic bags, cardboard boxes, etc.) within the reach of children as they are not toys and can be hazardous.
- This appliance is not intended for use by people (children included) with reduced physical or mental capaci-

ties, or with insufficient experience or knowledge, unless they are under the supervision of a person responsible for their safety, or have been instructed on how to use the appliance; children should never be left unsupervised to ensure they do not play with the appliance. Ensure that the plug is disconnected from the mains and that the appliance is completely cold before carrying out any cleaning or maintenance operations. If you have any doubts on the explanations provided in this instruction manual, please contact your retailer or Artsana S.p.A..

IV. PREPARING THE PRODUCT BEFORE FIRST USE:

- 1) Remove all packaging from the appliance and accessories and check they are all intact (if there is visible damage or you have any doubts on its integrity, refrain from using the appliance and/or its components), remove the instruction manual, the recipe book and any additional informative, warning notes that must be read carefully and kept for future reference.

 **Attention:** all packaging materials must be kept out of reach of children as they could suffocate (plastic bags) or swallow small parts.

 **N.B. IMPORTANT:** Before using any new electrical appliances destined to contact with foodstuffs, it is standard practice and highly recommended to clean the appliance thoroughly to guarantee maximum levels of hygiene. The first time the appliance is switched on, there may be a slight odour; this is absolutely normal in all electrical goods.

- 2) Clean the appliance following the instructions below:
 - a) Insert the steamer basket (7) inside the bowl (8), apply the transparent lid (6) to close the bowl (8) and position the bowl in the appliance, as indicated in paragraph V. USER INSTRUCTIONS
 - b) Fill the water tank with cold drinking water to its maximum level; firmly close the water tank using the cap.
 - c) Set the cooking time on the display (3) to 30 minutes and turn the on/off knob to the left to switch the appliance on.
 - d) When the cycle has finished, allow the appliance and water tank to cool down completely, then disconnect the power cable from the mains and the appliance, remove the bowl (8), empty any residual water from the inside and then wash the bowl, steamer basket and bowl lid thoroughly using warm water and standard washing up liquid; carefully rinse and dry all parts and store them in a clean dry place.
 - e) Use your finger to close and keep the steam outlet (13) closed.
 - f) Fill the water tank up with cold drinking water.
 - g) Insert and tighten the water tank cap (4) and give the appliance a quick shake.
 - h) Remove the water tank cap (4) and, keeping the steam outlet (13) closed with your finger, pour out all the water into the sink.
 - i) Repeat this cleaning cycle again e) - f) - g) - h)

 **WARNING:** Never wash the base (1) or immerse it in water!

Before performing the cleaning cycle above, check that all components, except the steamer basket (7) have been removed from the bowl (8).

V. USER INSTRUCTIONS

THE BOWL

To release and remove the bowl (8) from the base (1):
i. Turn the on/off knob (2) to the central position marked "0".

Note: For safety reasons, the bowl (8) and lid must only be removed when the on/off knob (2) is set to "0".
ii. Turn the bowl connector knob (5) counter clockwise (Diag. C1) and slide the bowl (8) backwards out of its seat (Diag. A).

To open the transparent bowl lid (6)

i. Lift the transparent lid to remove it from the bowl (6)

To close the transparent bowl lid (6)

i. Insert the lid in the bowl (6) making sure the reference bars coincide (Diag. B).

To insert the bowl and lid inside the base:

i. Hold the bowl by the handle and lower it all the way into the base as seen in Diag. A.; check that the bowl is fitted correctly inside the support base seat.

ii. Turn the connector knob (5) clockwise (Diag. C2) to block the bowl (8) in place.

 **WARNING!** For safety reasons, the cooking function mode must never be used if:

- 1) the steamer basket (7) or baby food jar warm-up basket (12) have not been placed inside the bowl (8);
- 2) the bowl (8) has no lid on it (6) or the lid is not positioned correctly;
- 3) the bowl (8) is not positioned correctly inside the base (1)
- 4) the blade group is fitted inside the bowl (8)

THE BLADE GROUP

To fit the blade group inside the bowl (8):

i. Check that blade protection caps (9B) have been removed from the blade group (9). If this is not the case, remove them carefully as the blades (9A) are extremely sharp

ii. Carefully grasp the blade group (9) and place it inside the bowl (8) making sure it is centred correctly on the metal rod that protrudes from the bottom of the bowl (8).

To remove the blade group (9) from the bowl (8):

i. Lift the blade group (9) out of bowl (8).

 **WARNING!** Always pay attention when handling the blades (9A) as they are very sharp.

When the blade group (9) is not placed inside the bowl (8), protect the blades (9A) by replacing the blade protection caps (9B)

and store the blade group (9) in a safe place, out of the reach of children.

 **BEFORE MINCING/CHOPPING/BLENDING FOOD, ALWAYS CHECK THAT:**

- the steamer basket (7), baby food jar warm-up basket (12) or other accessories have not been placed inside the bowl (8)
- the blade protection caps (9 B) have been removed from the blades (9A)
- the blade group (9) is fitted correctly inside the bowl (8)
- the bowl lid (6) is fitted correctly inside the bowl (8)
- the bowl (8) is correctly connected to the base (1) and the bowl connector knob (5) is turned to the closed position (Diag. C2).

HOW TO PREPARE BABY FOOD

HOW TO USE THE COOK CYCLE

The Food Processor PureSteam Cooker steam cooks fruit, vegetables, meat, fish, rice and all other foods which can be cooked using this method. Its Intense Steam system gathers the steam inside the bowl (8); this system preserves the protein and vitamin nutritional values in food making it the ideal method when cooking food for babies during the weaning phase. Note: If the water in the tank runs out, or the set cooking time expires, the cooking process will automatically switch off.

*Please refer to the recipe book supplied in the pack to set the correct cooking times for the various foods.

Check that the appliance is disconnected from the mains and the on/off knob (2) is set to "0".

- If the bowl (8) is fitted in the base (1) remove it and then remove the transparent lid (6).

- Remove the steamer basket (7) from the bowl (8)

- Place the diced or sliced food inside the steamer basket (7) making sure you don't overfill it.

Do not pack the food in and make sure it doesn't spill over the top of the basket.

- Place the basket (7) inside the bowl (8), fit the lid on (6), then connect the bowl (8) to the base (1)

- Unscrew the water tank cap (4) turning it counter clockwise and lift it up.

- Use a baby food jar (11) to fill the water tank to the right level.



WARNING!

Never fill up the water tank by placing it directly under a tap of running water (diag.D).

- Do not overfill the water tank, making sure it remains below the lower edge of the black seal fitted on the tank inlet spout.

- Turn the water tank cap (4) clockwise until firmly in place, making sure the reference marks on the cap and tank are perfectly aligned.

- Connect the power cable to the appliance and plug the other end into a mains socket; the display (3) will light up and "00" will appear on the screen; this confirms that the appliance is connected to the mains and ready to use.



WARNING! Never start the cooker without the

bowl (8) inserted in the base, without the steamer basket (7) inside the bowl (8), or without the water tank cap tightened firmly in place; failure to observe these recommendations can damage the appliance beyond repair.

- Select the cooking time using the buttons (▲ to increase the cooking time; ▼ to decrease it). The cooking time ranges from 1 to a maximum of 3 minutes (if you do not set a specific cooking time, the PureSteam Cooker will automatically use the default setting of 30 minutes).

- Turn the on/off knob (2) left to start the cooking cycle: the  diagram will appear on the display to indicate the water tank is on, and the timer will start to count-down the remainder cooking time on the display.

- when the set cooking time expires, the cooking cycle will switch off: at this point the PureSteam Cooker will beep 5 times in succession and the  symbol will start flashing on the display (3).

- If the water in the tank runs out before the selected cooking time expires, the PureSteam Cooker will automatically switch off the cooking cycle and an acoustic alarm will emit a 10 second beep: the  cooking cycle symbol will disappear and the  symbol will start to flash together with the remainder cooking time; write down the remainder time and turn the on/off knob (2) to "0" to switch off the appliance. Now disconnect the power cable from the mains and wait for 2 minutes before opening and removing the water tank cap to top it up with water.

Attention: There may still be hot steam in the water tank so be very careful when opening and removing the water tank cap (4).

Once you have topped it up with water, put the cap back on (4), plug the power cable into the mains and use the ▲ and ▼ buttons to set the cooking time that you wrote down earlier, plus a couple of extra minutes; turn the on/off knob (2) left to switch the appliance on again.

- When the cooking cycle is running, if you wish to change the cooking time, simply press the ▲ or ▼ button to set the new time (never over 30 minutes).

- When the cooking cycle ends, turn the on/off switch (2) to the central "0" position.

- Unplug the cable from the mains socket.

- Remove the bowl (8) from the base (2) and open the transparent lid (6), paying attention as these parts can be very hot (see the section entitled: BOWL) and there may be some hot steam still inside the bowl.

- Use a standard oven glove to remove the steamer basket (7) from the bowl (8) as these parts may still be very hot.

- You can either throw away or store the cooking water found in the bowl, according to the recipe recommendations or as you prefer.

When you have finished cooking, allow the appliance to cool down completely before removing any water left in the water tank; when you pour the liquid out, keep your finger on the steam outlet (13) so that the liquid cannot pass through this hole.

HOW TO USE THE BLENDER CYCLE

The Food Processor PureSteam Cooker can be used to blend all the different foods generally used during the weaning phase: Fruit, vegetables, meat, fish, rice etc. The special design of the blades helps reduce the amount of air bubbles in blended food which can cause colic in small children.

- Check that the appliance is disconnected from the mains and the on/off knob (2) is set to the central "0" position.

- If the bowl (8) is fitted in the base (1) remove it and then remove the transparent lid (6), see section: BOWL).

- Remove the steamer basket (7) from the bowl (8) (if it is still hot, follow the handling instructions in the HOW TO USE THE COOK CYCLE section).

- Check that the blade group (9) is fitted correctly and each protection cap (9B) has been removed; see section: BLADE GROUP).

- Place the diced or sliced food inside the bowl (8).



WARNING! To ensure the appliance continues to work properly, never place hard food (for instance frozen food) inside the bowl (8) or too much food inside the steamer basket.

- Place the transparent lid (6) on the bowl (8) and fit the bowl onto the base (1) see section: BOWL).

- Plug the power cable into a mains socket; the display (3) will light up and "00" will appear on the screen; this confirms that the appliance is connected to the mains and ready to use.

- Select blender mode by turning the on/off knob (2) to the right; an indicator light will be visible on the right of the display which indicates that the blades (9B) are in use.

To blend the food to the desired consistency, turn and hold the knob (2) in this position for about 10 seconds, then turn it back to "0" for another 10 seconds; repeat this operation until you achieve the desired results. It is recommended to wait at least 10 seconds between one 10 second blend cycle and another; do not exceed the 10 second blend cycle time.

- Remove the food from the bowl (8) using the practical spatula (10) included in the pack. Never use your hands to remove the food as the blades (9) are extremely sharp.

It is highly recommended to check the temperature of the contents and mix them well before giving them to children.

HOW TO WARM-UP AND DEFROST FOOD

Thanks to the "intense steam" option, the food processor PureSteam Cooker can also be used to warm-up and defrost food that has been prepared in advance. To defrost baby food stored in jars:

- Prepare the food processor PureSteam Cooker to run in

warm-up mode, following the instructions in the section: HOW TO USE THE COOKER CYCLE

In short:

- a) insert the baby food jar (11) without its lid inside the baby food jar basket (12);
- b) place the baby food jar basket inside the empty bowl making sure the rod on the bottom of the bowl is slotted into the hole under the baby food jar basket properly. Do not insert jars that are larger than those in the baby food jar basket.

• Note: Warm-up or defrost times can vary according to the temperature and amount of food in question; follow these default instructions and adapt as necessary:

- **Warm-up mode:** 80 g of food takes about 15 minutes to cook; 120 g of food takes about 20 minutes to cook; if the baby food jars have been removed from the fridge, double these times.
- **Defrost mode:** set the cooking time to about 20 minutes; this operation may need repeating according to the amount of food and how compact it is. Once the food has defrosted, you can cook/warm-up the contents following the relative instructions.
- When the warm-up cycle has been completed, remove the baby food jar basket paying attention as it could still be very hot. Use of oven gloves or pads is highly recommended.

Warming up diced food

• Prepare the FOOD PROCESSOR

- PURESTEAM COOKER to warm-up diced food following the instructions in the section: HOW TO USE THE COOKER CYCLE

 **WARNING!** Never reheat food more than once, or for over an hour, in accordance with food hygiene and biological safety practices.

VI. CLEANING AND MAINTENANCE

It is necessary to remove the bowl (8) and all its accessories from the base (1) in order to clean the FOOD PROCESSOR - PURESTEAM COOKER thoroughly.

WARNING! Never immerse the base (1) in water or any other liquids. Never place the base (1) under running water.

CLEANING THE BASE/TANK/MOTOR UNIT

Unplug the appliance from the mains to disconnect the power supply. Leave it to cool down.

Clean the appliance using soft cloths only. Do not place the base (1) in the dishwasher or under running water; do not immerse it in any liquids.

CLEANING THE BOWL AND ACCESSORIES

The bowl (8) and all its plastic accessories (lid, basket, handle, spatula, baby food jars, baby food jar warm-up basket, must all be hand washed using standard washing up liquid (never use abrasive products).

Never wash the bowl (8) without removing the blade group (9) or any other contents still inside.

CLEANING THE BLADE GROUP

To reduce the risk/protect the blades against rust or corrosion, the blade group (9) must always be washed and dried thoroughly each time they are used.

Before removing the blade group (9) from the bowl (8), rinse it thoroughly and remove all food residue.

Remove the blade group (9) following the instructions provided in the blade group user instructions section.

Remove each blade protection cap (9B) (if fitted).

Use soap and water, or neutral detergent, to clean the blades (9 a), being very careful as they are all very sharp. Aggressive detergents, such as bleach or peroxides, can be hazardous for the steel compound and the blades may become marked or rust beyond repair.

It is prohibited to use detergents containing chlorine or chlorine by-products.

Rinse thoroughly under running water and dry gently using a soft (non abrasive) cloth.



Warning! Do not place the blades in the dishwasher as the humid environment, combined with the cleaning salts, can cause rusting.

WATER TANK MAINTENANCE

When the water tank is used, it is normal for limescale to form inside the tank; if this is left to accumulate, however, it can compromise the functions of the appliance and must therefore be removed every now and again.

Do not use standard limescale removers (liquids, powders, tabs etc.) available on the market as they could contain toxic substances which are not suitable for contact with foodstuffs; to clean the tank, proceed as follows:

Check that:

- the power cable is unplugged from the mains, and the other end is disconnected from the appliance
- the appliance and water tank have both cooled down completely
- the on/off knob (2) is set to the central position marked "0".

Unscrew the water tank cap (4) counter clockwise.



WARNING! Never switch the appliance ON when the tank is being soaked in the water-white vinegar limescale remover mix.

- a) Use your finger to close and keep the steam outlet (13) closed.
- b) Take a baby food jar (11) and make up a limescale remover solution using equal amounts of cold drinking water and white wine vinegar



WARNING! do not overfill the water tank, making sure it remains below the lower edge of the black seal fitted on the tank inlet spout.

- c) Use your finger to keep the steam outlet (13) closed, insert and close the tank cap (4) and give the appliance a quick shake.
- d) Leave the limescale remover to act at least overnight
- e) Use your finger to keep the steam outlet (13) closed, and give the appliance another quick shake.
- f) Remove the water tank cap (4) and, keeping the steam outlet (13) closed with your finger, pour out all the solution into the sink.

N.B. IMPORTANT: it is completely normal to find dark coloured residue as this is caused by the salts and minerals found in standard tap water (in varying amounts according to the hardness of the water in the area); when the appliance is being used, this residue deposits on the base and walls of the tank and can be removed using the water and vinegar limescale remover solution.

- g) Use your finger to keep the steam outlet (13) closed, fill the tank again with cold drinking water, insert and close the tank cap (4) and give the appliance a quick shake.
- h) Remove the water tank cap (4) and, keeping the steam outlet (13) closed with your finger, pour out all the water into the sink.
- i) Repeat the procedures in points g) and h) until there is no residue left inside the tank. The tank cleaning procedure has now been completed.

If large amounts of limescale have formed and prove very difficult to remove, repeat the operation increasing the percentage of vinegar in the solution.

The frequency with which the limescale is removed depends on how often the appliance is used and the hardness of the water. If the appliance is used often and/or

the water in the area is very hard, it may be necessary to remove the limescale more often.
Standard practice recommends that these operations should be performed at least once a fortnight.

VII. BABY FOOD STORAGE JARS

The food processor PureSteam Cooker pack also includes 2 practical jars to store baby food or carry it when out and about. These jars are made from shock-proof plastic and can be used both in the fridge and to warm-up the contents (using the food processor PureSteam Cooker, a bain-marie saucepan, traditional methods or in the microwave).

The jars have a graduated scale on the side to measure liquids and baby foods more easily.

When the jars are used to warm-up baby food, follow the instructions below:

- Always remove the jar lids when warming up baby food.
- Do not place the jar directly onto heating plates, open flame hobs or in the oven.
- Never reheat baby food more than once, and/or for over an hour.

At the end of the warm-up cycle:

- Be very careful when handling jars as they could be very hot and cause burns.
- At the end of the warm-up cycle, always mix the contents of the jar so that the temperature is even.
- Always check that the temperature of the contents is not too hot before giving it to children.

VIII. TROUBLESHOOTING

IF THE FOOD PROCESSOR PURESTEAM COOKER DOES NOT WORK PROPERLY

- Check that the power plug is plugged into the mains properly.
- Check there is no visible damage to the cable or appliance.
- Check that the display is on.
- Check that the bowl (8) is correctly fitted on the base (1), (check that the fitting indicator marks are aligned properly as indicated in the user instructions section: the bowl).
- Check that the transparent lid (6) is correctly fitted on the bowl, (check that the fitting indicator marks are aligned properly as indicated in the user instructions section: the bowl).
- Check that the bowl fastener knob (5) is turned the right way (as indicated in the user instructions section: the bowl).
- Should the product still not work, please contact your retailer.

IF YOU PUT TOO MUCH FOOD OR EXCESSIVELY HARD FOOD IN THE FOOD PROCESSOR PURESTEAM COOKER

If too much food, or excessively hard food, is placed in the bowl, this may block the rotation of the blades. In this case, proceed as follows:

- Do not try to use the motor as this could damage it beyond repair.
- Unplug the appliance from the mains to disconnect all power supply.
- Remove the bowl (8) following the steps indicated in the user instructions section: the bowl, and carefully release the blades, using a wooden cooking utensil if necessary (e.g.: a wooden spoon).
- Remove the excess food from the bowl and/or remove all excessively hard contents.



WARNING!

- Never place your hands inside the bowl (8) to release the blade group (9) as this could cause serious injuries.
- Placing very hard food in the bowl (8) could break the blades and become very hazardous for the user.

Declaration of EC Compliance:

Artsana S.p.A hereby declares that this Chicco appliance, model number 06560, appliance complies with all the essential requirements and other provisions indicated in the EU Directives 2004/108/EC (electromagnetic compatibility) and 2006/95/EC (electrical safety).
Please feel free to contact Artsana S.p.A. Via S. Catelli 1 – 22070 Grandate (Co) Italy for a copy of this EC Declaration.

IX. TECHNICAL FEATURES

Model: 06560

Rated voltage: 230-240 V ~ 50Hz

Water tank output: 300 W

Motor output: 175 W

Blender operating cycles: 10 sec. ON–10 sec. OFF



= Equipment complying to EC regulations in force applicable.



= WARNING!



= Please read the instructions.



= WARNING: Hot steam outlet.



= Do not dispose of this product as a normal urban refuse. Dispose of it according to special waste disposal regulations in force in your area.

ARTSANA reserves the right to modify at any time and without prior notice the contents of these instructions. The reproduction, transmission, copying, as well as the translation into another language, of any part of these instructions, are absolutely forbidden without the previous written authorization by ARTSANA.
Made in China

E El Cocinero Sano Vapor

 Antes de utilizar, leer detenidamente las siguientes instrucciones y guardarlas para futuras referencias.

I. CONTENIDO DEL EMBALAJE

- 1 Base Robot de cocina Cocinero SanoVapor
- 1 Cable de alimentación
- 1 Tapa del jarro
- 1 Jarro
- 1 Cesta para la cocción de alimentos
- 1 Cesta para recalentar los potitos de la papilla
- 1 Espátula para recoger la papilla del jarro
- 1 Manual de instrucciones de uso
- 1 Recetario
- 2 Potitos para conservar la papilla
- 2 Capuchones de protección de cuchillas
- 1 Grupo cuchillass

II. LEYENDA

- 1 BASE
- 2 PERILLA DE ENCENDIDO/APAGADO
- 3 CALENTADOR/MOTOR
- 3 PANTALLA LUMINOSA
- 4 TAPA DEL CALENTADOR
- 5 PERILLA DE FIJACIÓN DEL JARRO
- 6 TAPA TRANSPARENTE DEL JARRO
- 7 CESTA PARA COCER
- 8 JARRO
- 9 GRUPO CUCHILLASS
- 9ª CUCHILLASS
- 9B CAPUCHONES DE PROTECCIÓN DE CUCHILLAS
- 10 ESPÁTULA
- 11 POTITOS PARA HOMOGENEIZADOS
- 12 CESTA CALIENTA-POTITOS PAR HOMOGENEIZADOS
- 13 ORIFICIO DE SALIDA VAPOR

III. ADVERTENCIAS Y MEDIDAS DE SEGURIDAD

 El uso de cualquier aparato eléctrico conlleva la observancia de algunas reglas fundamentales. En particular:

- La instalación eléctrica de la habitación tiene que ser conforme a las normas de seguridad vigentes.
- Conectar el aparato a una toma de corriente fácilmente accesible.
- No estirar el cable de alimentación o el aparato mismo para desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- Este aparato debe destinarse a un uso únicamente doméstico y debe ser utilizado de conformidad con las instrucciones de uso. Cualquier uso diferente debe considerarse incorrecto y, por tanto, peligroso.
- Este aparato es sólo para uso interno y, por tanto, no puede exponerse al sol, a la lluvia y demás agentes atmosféricos.
- No sumergir nunca el aparato en el agua o en otro líquido.
- No tocar nunca el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- No tocar el aparato si éste se cae accidentalmente al agua. Desconectar de inmediato el enchufe y no utilizarlo posteriormente, dirigirse a personal técnicamente competente y cualificado o a Artsana S.p.A.
- En caso de avería y/o mal funcionamiento del aparato, apagarlo y desconectar el enchufe de la toma de corriente, no intentar manejarlo sino dirigirse únicamente a personal técnicamente competente y capacitado o a Artsana S.p.A.
- Antes de utilizar el aparato, comprobar siempre que el producto y todos sus componentes no estén dañados. De lo contrario, no utilizar el aparato sino dirigirse a personal técnicamente cualificado o al revendedor.
- Asegurarse de que el voltaje y la frecuencia (véanse los

datos indicados en la placa colocada debajo del aparato) si correspondan con los de su red eléctrica.

- Atención: por motivos de seguridad el aparato tiene que estar siempre conectado a una instalación provista de una conexión a tierra eficiente.
- Asegurarse de que el enchufe del cable de alimentación esté siempre desconectado de la toma de corriente y que el aparato esté totalmente frío antes de desplazarlo, limpiarlo, guardarlo, hacer operaciones de mantenimiento o entre un uso y otro.
- Posicionar siempre el aparato sólo sobre superficies planas y estables, lejos de aparatos o materiales sensibles al calor, al vapor y a la humedad... No colocar nunca el aparato encima o cerca de superficies calientes, cocinas de gas o planchas calentadoras o sobre superficies delicadas o al alcance de los niños.
- No dejar nunca el aparato sin vigilancia mientras esté funcionando.
- Durante el funcionamiento del aparato por el orificio de salida del vapor del jarro sale vapor hirviendo, prestar siempre la máxima atención.
- Antes de cada uso, comprobar que todos los componentes (de forma especial, el jarro transparente y la base) estén firmemente ensamblados.
- Se aconseja NO utilizar este aparato, para moler alimentos especialmente duros, como por ejemplo, los alimentos todavía congelados puesto que las cuchillas podrían dañarse de forma irreparable.
- Durante la fase de calentamiento y cocción a vapor, del jarro sale vapor hirviendo que podría causar quemaduras y el calentador, el contenedor y todas las partes en contacto con los vapores se ponen muy calientes: prestar siempre la máxima atención y manejar el aparato con cautela.
- no abrir o intentar abrir la tapa del calentador y/o la tapa del jarro con el aparato encendido y/o en funcionamiento, peligro de ustión.
- Antes de abrir/retirar la tapa del calentador (4), apagar el aparato y esperar al menos 2 minutos.
- No echar/incorporar nunca en el interior del calentador líquidos diferentes al agua potable del grifo o echar/incorporar en el interior del calentador alimentos líquidos y/o sólidos salvo los previstos en el párrafo "MANTENIMIENTO DEL CALENTADOR".
- Durante el ciclo de calentamiento/cocción la posible salida de vapor de los bordes de la tapa del calentador, indica la presencia de una anomalía funcional en el circuito del vapor, no abrir ni retirar la tapa del calentador sino apagar inmediatamente el aparato y dejar que se enfríe totalmente. El aparato ya no puede utilizarse más y es necesario dirigirse a Artsana S.p.A. para someterlo a controles.
- Prestar especial atención siempre que se manipule el grupo de cuchillas; las cuchillas son muy cortantes.
- Desconectar siempre el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente antes de acceder a las cuchillas.
- Para evitar la posible oxidación de las cuchillas limpiar a fondo y secar detenidamente el grupo cuchillas enseguida, después de cada uso.
- Este aparato no contiene partes o componentes reparables por parte del usuario. No intentar abrirlo o repararlo. En caso de avería, dirigirse a personal capacitado y técnicamente competente o a Artsana S.p.A.
- La apertura del aparato se realiza sólo por medio de herramientas especiales.
- Utilizar únicamente el cable de alimentación suministrado con el aparato.
- En caso de sustitución necesaria del cable de alimentación dirigirse únicamente a Artsana S.p.A.
- Las reparaciones incorrectas, realizadas por personal no capacitado, pueden causar daños o accidentes a los usuarios.
- Para la eliminación del embalaje de los accesorios sujetos a desgaste o del mismo aparato, aplicar la recolección selectiva tomando como referencia las legislaciones

específicas vigentes en cada país.

- Aparato conforme a los requisitos de las directivas CE pertinentes y a las futuras enmiendas.
- El aparato, sus accesorios y los elementos de embalaje (bolsas de plástico, cajas de cartón, etc.) no son juguetes. Por tanto, no deben dejarse al alcance de los niños ya que representan fuentes potenciales de peligro.
- Este aparato no debe considerarse apto para el uso por parte de personas (incluso los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y sin conocimiento, a menos que sean supervisadas o se hayan instruido respecto al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No llevar a cabo operaciones de limpieza o mantenimiento si el aparato está conectado a la red eléctrica o no está totalmente frío.

En caso de duda acerca de la interpretación del contenido de estas instrucciones, contactar con el revendedor o Artsana S.p.A.

IV. PREPARACIÓN DEL PRODUCTO

ANTES DE SER UTILIZADO POR PRIMERA VEZ:

- 1) Quitar el aparato y los accesorios del embalaje comprobando su integridad (en caso de daños visibles o de dudas, no utilizar el aparato y/o sus componentes), retirar el manual de instrucciones, el recetario y las posibles cuchillas adicionales que contienen advertencias u otras indicaciones que deben leerse detenidamente y guardarse para referencias futuras.

⚠ **Atención**, el embalaje y todos sus componentes deberán mantenerse fuera del alcance de los niños porque pueden ser causa de sofocación (bolsas plásticas) o de ingestión de pequeñas piezas.

⚠ **NOTA IMPORTANTE:** Como todos los aparatos eléctricos nuevos destinados al contacto con alimentos, antes de utilizar por primera vez, es oportuno realizar una limpieza detenida del aparato para asegurar su correcta higiene.

Al encender por primera vez, el aparato podría emanar un olor ligero, ello debe considerarse un hecho absolutamente normal.

- 2) Limpiar el aparato como se indica a continuación:
 - a) Insertar el jarro (8) la cesta para cocer (7), cerrar el jarro (8) con la tapa transparente (6) e incorporar el jarro en el aparato de la misma forma que se indica en el apartado V. INSTRUCCIONES DE USO
 - b) Rellenar completamente el calentador con agua potable fría, incorporar y cerrar la tapa del calentador.
 - c) Seleccionar en la pantalla (3) 30 minutos como tiempo de cocción y encender el aparato girando a la derecha la perilla de encendido.
 - d) Al finalizar el ciclo, dejar que el aparato y el calentador se enfríen completamente, luego desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente y del aparato, retirar el jarro (8), echar el agua residual contenida en su interior y con agua tibia y un detergente común para platos limpiar el jarro, la cesta y la tapa del jarro, enjuagarlos y secarlos detenidamente y guardarlos en un lugar limpio y seco.
 - e) Cerrar y mantener tapado con un dedo el orificio de salida del vapor (13).
 - f) Llenar totalmente el calentador con agua del grifo fría.
 - g) Incorporar y cerrar la tapa del calentador (4) y agitar brevemente el aparato.
 - h) Retirar la tapa del calentador (4) y manteniendo tapado el orificio de salida del vapor (13) echar a un lavabo toda el agua contenida en el calentador.
 - i) Repetir una segunda vez las operaciones e) - f) - g) - h)

⚠ **ATENCIÓN:** ¡La base (1) no debe lavarse o sumergirse nunca en agua!

Antes de realizar el ciclo de limpieza que se indica arriba

comprobar que se hayan retirado del jarro (8) los posibles componentes contenidos en el interior con la salvedad de la cesta de cocción (7).

V. INSTRUCCIONES DE USO

EL JARRO

Para desbloquear y retirar el jarro (8) de la base (1):

- i. Posicionar la perilla de encendido/apagado (2) en posición central "0".

Nota: por motivos de seguridad, el jarro (8) con tapa debe retirarse sólo si la perilla de encendido/apagado (2) se encuentra en posición "0".

- ii. Girar la perilla de fijación del jarro (5) a izquierdas (fig. C1) y extraer el jarro (8) de su base extrayendo hacia atrás (fig. A).

Para abrir la tapa transparente del jarro (6):

- i. Retirar la tapa transparente del jarro (6) elevándolo.

Para cerrar la tapa transparente del jarro (6):

- i. Incorporar la tapa al jarro (6) de modo que las marcas de referencia coincidan (fig. B).

Para incorporar el jarro con la tapa en la base:

- i. Agarrar el jarro por el asa e incorporarlo en la base tal y como se indica (fig. A) cuidando de posicionarlo bien a fondo en su alojamiento, comprobando que el jarro se haya fijado en la elevación específica obtenido en la base de sostén.

- ii. Girar la perilla de fijación del jarro (5) a la derecha (fig. C2) para bloquear el jarro (8).

⚠ **¡ATENCIÓN!** Por motivos de seguridad, la función de cocción no tiene que ser activada nunca si:

- 1) la cesta de cocción (7) o la cesta caliente-potitos para homogeneizados (12) no se han insertado en el jarro (8);
- 2) el jarro (8) está sin tapa (6) o la tapa no se ha posicionado correctamente;
- 3) el jarro (8) no se incorporado correctamente a la base (1)
- 3) el jarro (8) se incorporado al grupo cuchillas

EL GRUPO CUCHILLAS

Para fijar el grupo de cuchillas (9) al jarro (8):

- i. Comprobar que los capuchones de protección cuchillas (9B) no se hayan incorporado en el grupo cuchillas (9). De lo contrario, retirarlos prestando especial atención puesto que las cuchillas (9A) son muy cortantes.

- ii. Agarrar con cautela el grupo de cuchillas (9) e insertarlo en el jarro (8) cuidando de centrarlo bien en el perno metálico que aparece del fondo del jarro (8).

Para retirar el grupo de cuchillas (9) del jarro (8):

- i. Extraer el grupo de cuchillas (9) del jarro (8) elevándolo.

⚠ **¡ATENCIÓN!** Prestar siempre mucha atención en las cuchillas (9A) porque son muy cortantes.

Cuando el grupo cuchillas (9) no está colocado en el jarro (8), proteger las cuchillas (9A) con los específicos capuchones de protección de cuchillas (9B) y colocar el grupo cuchillas (9) en un lugar seguro fuera del alcance de los niños.

⚠ **ANTES DE MOLER/TRITURAR/HOMOGENEIZAR LOS ALIMENTOS, COMPROBAR SIEMPRE QUE:**

- en el jarro no esté prevista la cesta de cocción (7) o la cesta caliente-potitos (12) u otros componentes
- se hayan retirado los capuchones de protección (9B) de las cuchillas (9A)
- el grupo cuchillas (9) se haya insertado correctamente en el jarro (8)
- la tapa del jarro (6) se haya insertado correctamente en el jarro (8)
- el jarro (8) se haya bloqueado correctamente en la base (1) y el perno de fijación (5) se haya bloqueado en la posición de cierre (fig. C2).

PREPARACIÓN DE LA PAPILLA

CÓMO SE COCINA

El Cocinero SanoVapor cuece a vapor fruta, verdura, carne,

pescado, arroz y otros alimentos aptos para la cocción a vapor.

Su sistema de cocción con Vapor Intenso suministra el vapor al jarro (8); por ello es apto para el destete de los niños, puesto que permite conservar el aporte de proteínas y vitaminas de los alimentos.

Nota: El proceso de cocción se interrumpen en caso de terminar el agua colocada en el calentador o al finalizar el tiempo de cocción programado.

Para establecer los tiempos de cocción correctos, tómese como referencia el recetario suministrado con el producto.

- Asegurarse de que el aparato no esté conectado a la red eléctrica y que la llave del interruptor (2) sea vertical, en "0".
- Retirar (si está incorporado) de la base (1) el jarro (8) y extraer la tapa transparente (6).
- Extraer la cesta de cocción (7) del jarro (8)
- Incorporar los alimentos cortados en cubos o rodajas en la cesta de cocción (7) cuidando de no llenarlo de forma excesiva. Se recomienda no superar el borde superior de la cesta y no comprimir los alimentos.
- Incorporar la cesta (7) en el jarro (8) y cerrar la tapa (6), posteriormente fijar el jarro (8) en la base (1).
- Destornillas la tapa del calentador (4) girándola a derechas y elevándola.
- Poner el agua en el calentador utilizando un potito para homogeneizados (11) como dosificador.



¡ATENCIÓN!

No verter nunca en el calentador agua directamente del grifo (fig. D).

- No rellenar nunca en calentador de forma excesiva y, de todas formas, nunca más allá del borde inferior de la guarnición de color negro posicionado en la boca del calentador.
- Cerrar a fondo la tapa de la caldera (4) girando a la derecha y cuidando de que las referencias presentes en la tapa y en el aparato se correspondan.
- Conectar el cable de alimentación del aparato y conectar el enchufe a la toma de corriente: la pantalla (3) y las cifras "00" se encenderán, indicando que el aparato está conectado a la red eléctrica y está lista para el uso.



¡ATENCIÓN! No utilizar nunca la función de cocción sin haber colocado el jarro (8) en el aparato o haber situado en el jarro (8) la cesta para cocer (7) y la tapa del jarro (6) puesto que el jarro podría dañarse irremediablemente.

- Seleccionar el tiempo de cocción deseado utilizando los botones correspondientes (▲ para incrementar el tiempo de cocción; ▼ para disminuirlo). El tiempo de cocción puede variar de 1 a 30 minutos como máximo (si no se programa un tiempo de cocción específico, el Cocinero SanoVapor seleccionará automáticamente un tiempo de cocción de 30 minutos).
- Activar la función de cocción a vapor girando la perilla de encendido (2) a la derecha: en la pantalla (3) se encenderá el pictograma  que indica que el calentador está funcionando y, al mismo tiempo, será visualizada la cuenta regresiva que indica cuánto tiempo falta para finalizar la cocción.
- El proceso de cocción se interrumpe automáticamente al terminar la cuenta regresiva: cuando ello ocurre, el Cocinero SanoVapor emite una señal acústica (5 "bips" consecutivos) y en la pantalla (3) relampaguea el símbolo .
- Si el agua en el calentador se agota antes de concluir el tiempo de cocción seleccionado, el Cocinero SanoVapor interrumpe automáticamente el proceso de cocción emitiendo una alarma acústica (un "bip" continuo durante 10 segundos): en la pantalla se apaga el icono  que indica la cocción y empiezan a relampaguear el icono  y el tiempo de cocción que queda todavía, tomar nota del tiempo de cocción, por lo tanto, apagar el aparato posicionando la perilla de encendido/apagado (2) en posición central 0, desconectar el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente y esperar al menos

2 minutos antes de abrir y retirar la tapa del calentador (4) para incorporar agua.

Atención: en el interior del calentador puede estar presente vapor hirviendo, abrir y retirar la tapa de la caldera (4) siempre con cautela.

Después de verter el agua, incorporar y cerrar la tapa de la caldera (4) conectar el enchufe del cable de alimentación a la toma de corriente y, en la pantalla, seleccionar a través de los botones ▲ o ▼ el tiempo de cocción que queda, anotado anteriormente, aumentado de un par de minutos, encender el aparato girando la perilla de encendido (2) a la izquierda.

- Durante el normal funcionamiento, si se desea modificar el tiempo de cocción, después de que la cocción haya ya comenzado, es suficiente presionar los botones ▲ o ▼ (nunca más allá de los 30 minutos).
- Al finalizar la cocción, girar la perilla de encendido (2) a la posición central "0".
- Desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- Quitar el jarro (8) de la base (2) y abrir la tapa transparente (6) prestando mucha atención puesto que estas partes podrían estar muy calientes (véase la sección: JARRO) y en el interior del jarro puede estar presente vapor hirviendo.
- Extraer la cesta de cocción (7) del jarro (8) utilizando un guante para horno o un agarrador común y prestando la máxima atención porque podrían quemar.
- El agua de cocción depositada en el fondo del jarro puede echarse o guardarse, dependiendo de sus preferencias o siguiendo los consejos del recetario.

Al final de la cocción, después de haber dejado enfriar totalmente el aparato, eliminar siempre el resto de agua posible que se ha quedado en el calentador, evitando que durante el vaciado el líquido residual contenido en su interior salga por el orificio del vapor (13) manteniéndolo tapado con un dedo.

CÓMO SE HOMOGENEIZA

El Cocinero SanoVapor permite homogeneizar todos los alimentos que se suelen utilizar para el destete: fruta, verdura, carne, pescado, arroz, etc. Gracias al especial diseño de sus cuchillas, en los homogeneizados que prepara Cocinero SanoVapor se reduce la cantidad de burbujas de aire que son causa de cólicos para los niños.

- Asegurarse que el aparato no esté conectado a la red eléctrica y que la perilla de encendido (2) esté en posición vertical, en "0".
- Desconectar de la base (1) el jarro (8) y extraer la tapa (6) (véase la sección: JARRO).
- Extraer la cesta de cocción (7) del jarro (8) (si está caliente, manejar la cesta de cocción tal y como se indica en el apartado COMO SE COCINA).
- Asegurarse del correcto ensamblaje del grupo de cuchillas (9) (y que cada capuchón de protección (9B) se haya quitado; véase la sección: GRUPO CUCHILLAS).
- Echar al jarro (8) alimentos cortados en cubos o rodajas.



¡ATENCIÓN! Para un funcionamiento correcto del aparato no colocar nunca en el jarro (8) alimentos duros (por ejemplo, congelados) o una cantidad de alimentos superiores a la contenida en la cesta de cocción.

- Insertar la tapa (6) en el jarro (8) y fijar el jarro en la base (1) (véase la sección: JARRO).
- Insertar el enchufe a la toma de corriente para encender la pantalla (3) con las cifras "00" puestas en relieve; ello indica que el aparato está conectado a la red eléctrica y está listo para el uso.
- Seleccionar la función de homogeneización girando a fondo la perilla de encendido (2) a la derecha; en la pantalla (3) a la derecha, se enciende una luz piloto que indica que las cuchillas (9A) están funcionando.

Para reducir los alimentos a la consistencia deseada, mantener la perilla (2) en esta posición durante unos 10 segundos y soltarla durante otros. 10 seg. aproximadamente en posición vertical; repetir esta operación varias veces añadiendo líquido, si es necesario. Se aconseja esperar al

menos 10 segundos entre un accionamiento y el otro, y no accionar las cuchillas por un período de tiempo superior a 10 segundos.

- Para extraer la papilla del jarro (8), utilizar la práctica espátula (10) incluida en el embalaje. No utilizar las manos porque las cuchillas (9A) son muy cortantes. Se recomienda comprobar siempre la temperatura de los alimentos e uniformarla mezclándolos un poco antes de administrarlos al niño.

CÓMO SE CALIENTAN Y DESCONGELAN LOS ALIMENTOS

Cocinero SanoVapor, gracias a su "vapor intenso" permite calentar y descongelar las papillas preparadas anteriormente. Si se desea calentar las papillas conservadas en el potito:

- Preparar el Cocinero SanoVapor para calentar las papillas, siguiendo las instrucciones que se indican en el apartado: **CÓMO SE COCINA**.

En detalle:

a) incorporar en la cesta caliente-potitos para homogeneizados (12) el potito para homogeneizados (11) sin tapa; b) incorporar la cesta caliente-potitos con el potito en el interior del jarro vacío cuidando de centrar el perno situado en el fondo del jarro en su alojamiento correspondiente, debajo de la cesta caliente-biberones. No incorporar potitos de dimensiones superiores a las de la cesta porta-potitos.

- NB: El tiempo necesario para calentar o descongelar puede variar dependiendo de la temperatura y de la cantidad de la papilla a calentar, por tanto, es necesario observar estas indicaciones generales:

- **Calentar:** para 80 g de alimento se requieren unos 15 minutos de cocción; para 120 g de alimento se requieren unos 20 minutos; si la papilla se encuentra envasada en potitos apenas extraídos del frigorífico, duplicar estos tiempos.

- **Descongelar:** configurar el tiempo de cocción a 20 minutos aprox.; dependiendo de la compactibilidad y de la cantidad de papilla que hay que descongelar puede ser necesario repetir esta operación. Después de haber descongelado la papilla, es posible proceder a su cocción / calentamiento observando las indicaciones correspondientes.

- Al finalizar el ciclo de calentamiento, extraer la cesta caliente-potitos prestando máxima atención puesto que podría estar muy caliente. Se aconseja manejarlo con guantes o agarradores de horno.

Si se calientan alimentos en trozos

- Preparar el Cocinero SanoVapor para calentar los alimentos en trozos, seguir las instrucciones que se indican en el apartado: **CÓMO SE COCINA**.

⚠ ¡ATENCIÓN! Por motivos de orden higiénico y biológico, no recalentar nunca los alimentos más de una vez o por un período de tiempo superior a una hora.

VI. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para una limpieza correcta del Cocinero Sanovapor es necesario proceder separando el jarro (8) y sus accesorios de la base (1).

¡ATENCIÓN! No sumergir o mojar nunca la base (1) con agua u otros líquidos. No poner nunca la base (1) bajo el agua corriente.

LIMPIEZA DEL GRUPO BASE / CALENTADOR / MOTOR

Desconectar el aparato de la red eléctrica desenchufando el enchufe de la toma de corriente. Dejar que el aparato se enfríe.

Limpiar el aparato únicamente con un paño humedecido. No colocar la base (1) en el lavavajillas o bajo el agua corriente o sumergirla en los líquidos.

LIMPIEZA DEL JARRO Y DE LOS ACCESORIOS

El jarro (8) y los demás accesorios de plástico (tapa, cesta, asa, espátula, potitos para homogeneizados, cesta calien-

ta-potitos) deben ser limpiados a mano con un detergente común para vajillas (no utilizar productos abrasivos). Se recomienda lavar el jarro (8) sólo después de haber quitado el grupo cuchillas (9) o los componentes que pueden estar contenidos en su interior.

LIMPIEZA DEL GRUPO CUCHILLAS

Para evitar/reducir el riesgo de oxidación y corrosión de las cuchillas, la limpieza y el secado del grupo cuchillas (9) deben efectuarse siempre enseguida después de cada uso. Para quitar el grupo cuchillas (9) del jarro (8), enjuagarlo abundantemente y quitar los residuos de alimentos.

Desmontar el grupo de cuchillas (9) como se indica en las instrucciones para el uso en el apartado dedicado al grupo cuchillas.

Extraer cada capuchón de protección de las cuchillas (9B) (si están todavía montados).

Limpiar la superficie de las cuchillas (9A) con agua y jabón o detergente, cuidando la parte cortante de especial forma. Limpiadores agresivos, como por ejemplo lejía, pueden atacar la composición del acero, manchándolo y oxidándolo irreparablemente.

Evitar absolutamente el uso de detergentes que contiene cloro o sus componentes.

Enjuagar con agua corriente abundante y enjuagar enseguida con un paño suave (no abrasivo).

⚠ ¡ATENCIÓN! No limpiar las cuchillas en el lavavajillas porque el ambiente húmedo en su interior, junto a la presencia de sales, puede provocar fenómenos de oxidación.

MANTENIMIENTO DEL CALENTADOR

Durante el uso normal del aparato en el interior del calentador se forman depósitos de caliza que, acumulándose, podrían perjudicar el correcto funcionamiento del aparato, por tanto, deben quitarse periódicamente.

Para realizar esta operación no utilizar productos para descalcificación (líquidos, polvos, pastillas, etc.) que suelen estar presentes en el mercado puesto que podría contener sustancias tóxicas o no idóneas al contacto con los alimentos sino proceder como se indica a continuación:

Asegurarse de que:

- El enchufe del cable de alimentación esté desconectado del toma eléctrico, y el cable de alimentación esté desconectado del aparato

- el aparato y el calentador estén totalmente fríos

- la perilla de encendido (2) esté en posición vertical, "0"

Destornillar la tapa del calentador (4) a la derecha.

⚠ ¡ATENCIÓN! No encender nunca el aparato cuando en el interior del calentador esté presente la solución de descalcificación de agua y vinagre.

a) Cerrar y mantener cerrado con un dedo el hueco de salida del vapor (3)

b) Llenar el calentador con una solución de agua potable fría y vinagre blanco en partes iguales utilizando un potito de homogeneizados (11)

⚠ ¡ATENCIÓN! No llenar nunca el calentador de forma excesiva y de todas formas, nunca más allá del borde inferior de la guarnición negra prevista en la boca del calentador.

c) Manteniendo tapado con un dedo el orificio de salida del vapor (13), insertar y cerrar la tapa de la caldera (4), agitar bien el aparato

d) Dejar actuar la solución de descalcificación durante al menos una noche

e) manteniendo tapado con un dedo el orificio de salida del vapor (13) agitar el aparato durante un rato

f) Quitar la tapa del calentador (4) y manteniendo tapado el orificio de salida del vapor (13), echar al lavabo toda la solución contenida en el calentador.

NOTA IMPORTANTE: la posible salida de los residuos también de color oscuro es absolutamente normal ya que son los residuos de las sales y minerales contenidos/disueltos en el agua de grifo (en cantidades más o menos elevadas

en base a la dureza y a la calidad del agua suministrada por el acueducto), residuos que durante el uso normal del producto se depositan en el fondo y en las paredes del calentador y que se eliminan a través de la solución de descalcificación de agua y vinagre.

- g) Manteniendo tapado con un dedo el orificio de salida del vapor (13) volver a llenar la calentador con agua fría potable de grifo), insertar y cerrar la tapa del calentador (4) y agitar el aparato durante un rato
- h) Manteniendo tapado el orificio de salida del vapor, quitar la tapa del calentador (4) (14), echar a un lavado toda el agua contenida en el calentador
- i) Repetir las operaciones de los puntos g) y h) hasta cuando no finalicen de salir residuos del calentador. Ahora, la limpieza del calentador se ha finalizado correctamente

En caso de depósitos de caliza especialmente resistente y/o abundante, repetir la operación aumentando el porcentaje de vinagre.

La frecuencia con la que eliminar los depósitos de caliza depende del uso, más o menos intensivo del producto y de la dureza del agua. Cuanto más intenso es el uso del producto y/o el agua es dura, más frecuentemente tiene que eliminarse la caliza.

Se aconseja realizar, de todas formas, las operaciones descritas arriba al menos una vez cada 15 días.

VII. POTITOS PARA HOMOGENEIZADOS

En el embalaje del Cocinero SanoVapor se han incluido 2 potitos muy prácticos para la conservación y el transporte de los homogeneizados. Estos potitos son de plástico resistente a los golpes y pueden ser utilizados tanto en frigorífico como para calentar la papilla (con Cocinero SanoVapor, a "baño de María" – método tradicional – o en microondas).

Los potitos están provistos de una escala graduada para medir líquidos o la papilla en el interior.

Cuando se utilizan los potitos para homogeneizados para calentar la papilla seguir las siguientes indicaciones:

- Durante el recalentamiento de la papilla quitar siempre la tapa de los potitos.
- No poner el potito directamente sobre planchas calefactoras, llamas libres o en el horno.
- No recalentar el homogeneizado más de una vez y/o durante más de una hora.

Al final del recalentamiento:

- Manipular con cautela el potito para no quemarse (puede estar muy caliente).
- Al final del calentamiento, mezclar siempre el homogeneizado para uniformar la temperatura.
- Comprobar siempre que la papilla no esté demasiado caliente antes de darla al niño.

VIII. ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO SI EL COCINERO SANOVAPOR NO FUNCIONA

- Comprobar que el enchufe esté conectado correctamente a la toma de corriente.
- Comprobar que el cable y el producto no estén visiblemente dañados.
- Comprobar que la pantalla esté encendida.
- Comprobar que el jarro (8) se ha colocado correctamente en la base (1) (controlar que los varios indicadores se han alineado tal y como se ha descrito en el capítulo de instrucciones de uso, en el apartado: el jarro).
- Comprobar que la tapa transparente (6) se montado correctamente en el jarro (controlar que los varios indicadores están alineados tal y como se indica en el capítulo de instrucciones de uso, apartado: el jarro).
- Comprobar que la perilla de fijación del jarro (5) se ha girado correctamente (tal y como se ha descrito en el capítulo de instrucciones, apartado: el jarro).
- Si el producto no funciona todavía, dirigirse al revendedor.

SI SE COLOCAN DEMASIADOS ALIMENTOS O ALIMENTOS DEMASIADO Duros EN EL COCINERO SANOVAPOR

La incorporación al jarro de cantidades de alimentos excesivas o de alimentos especialmente duros puede causar el bloqueo de la rotación de las cuchillas. En este caso, proceder como se indica a continuación:

- No insistir accionando el motor puesto que pueden dañarse de forma irreparable.
- Desconectar el aparato de la red eléctrica desconectando el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente.
- Quitar el jarro (8) siguiendo las indicaciones en el capítulo de instrucciones para el uso, en el apartado: el jarro, y con cautela desbloquear las cuchillas utilizando una herramienta de madera (ej.: cuchara de cocina).
- Quitar la cantidad de papilla excesiva del jarro y/o eliminar totalmente los alimentos demasiado duros.



¡ATENCIÓN!

- Se recomienda no poner nunca las manos en el jarro (8) para desbloquear el grupo de cuchillas (9) para evitar lastimarse seriamente.
- La inserción en el jarro (8) de alimentos especialmente duros puede causar la rotura de las cuchillas con serio peligro para el usuario.

Declaración CE de conformidad:

Con la presente Artsana S.p.A declara que este aparato de marca Chicco mod.06560 es conforme a los requisitos esenciales y las demás disposiciones establecidas por las directivas 2004/108/CE (compatibilidad electromagnética) y 2006/95/CE (seguridad eléctrica).

Copia integral de la declaración CE puede ser requerida a Artsana S.p.A. Via S. Catelli 1 – 22070 Grandate (Co) Italia

IX. DATOS TÉCNICOS

Modelo: 06560

Tensión de alimentación: 230-240V ~ 50Hz

Potencia caldera: 300 W

Potencia motor: 175 W

Ciclos de funcionamiento licuadora: 10 seg. ON–10 seg. OFF



= aparato conforme a las directivas CE en vigor aplicable.



= ¡CUIDADO!



= leer las instrucciones



= ¡cuidado!: salida de vapor caliente



= No tirar este producto a la basura. Realizar la recogida diferenciada como establecen las leyes vigentes

ARTSANA se reserva el derecho de modificar en cualquier momento y sin previo aviso el contenido de este manual de instrucciones.

Quedan absolutamente prohibidas la reproducción, transmisión, transcripción y traducción total o parcial en cualquier forma de este manual, sin previa autorización por escrito de ARTSANA.

Made in China

P Coze Papa Vapor Saudável



Antes de usar, leia atentamente estas instruções e conserve-as para consultas futuras.

I. CONTEÚDO DA EMBALAGEM

- 1 Base do Robot de cozinha Coze Papa Vapor Saudável
- 1 Cabo de alimentação
- 1 Tapa do Jarro
- 1 Jarro
- 1 Cesto para cozer os alimentos
- 1 Cesto para aquecer os boiões de papa
- 1 Espátula para retirar a papa do jarro
- 1 Manual de instruções de utilização
- 1 Livro de receitas
- 2 Boiões para conservação da papa
- 2 Capas de protecção das lâminas
- 1 Grupo de lâminas

II. LEGENDA

- 1 BASE
- 2 BOTÃO PARA LIGAR/DESLIGAR A CALDEIRA/MOTOR
- 3 VISOR LUMINOSO
- 4 TAMPADA DA CALDEIRA
- 5 BOTÃO DE FIXAÇÃO DO JARRO
- 6 TAMPADA TRANSPARENTE DO JARRO
- 7 CESTO PARA COZER ALIMENTOS
- 8 JARRO
- 9 GRUPO DE LÂMINAS
- 9A LÂMINAS
- 9B CAPAS DE PROTECÇÃO DAS LÂMINAS
- 10 ESPÁTULA
- 11 BOIÕES PARA HOMOGENEIZADOS
- 12 CESTO PARA AQUECER OS BOIÕES DE HOMOGENEIZADOS
- 13 ORIFÍCIO DE SAÍDA DO VAPOR

III. ADVERTÊNCIAS E MEDIDAS DE SEGURANÇA



A utilização de um aparelho eléctrico implica o respeito por algumas regras fundamentais. Em particular:

- A instalação eléctrica do local deve estar em conformidade com as normas de segurança em vigor.
- Ligue o aparelho a uma tomada de corrente facilmente acessível.
- Não puxe pelo cabo de alimentação nem pelo aparelho para desligar a ficha da tomada de corrente.
- Este aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização de tipo doméstico e deve ser utilizado de acordo com as instruções de utilização. Qualquer outra utilização é considerada imprópria e, portanto, perigosa.
- Este aparelho destina-se apenas a uso no interior e não deve, portanto, ser exposto ao sol, chuva e outros agentes atmosféricos.
- Nunca mergulhe o aparelho em água nem em qualquer outro líquido.
- Nunca toque no aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.
- Se o aparelho cair acidentalmente na água, não lhe toque; retire imediatamente a ficha da tomada de corrente e, em seguida, não o utilize e contacte pessoal tecnicamente qualificado ou a Artsana S.p.A.
- Em caso de avaria e/ou mau funcionamento do aparelho, desligue-o e retire a ficha da tomada de corrente; não tente repará-lo e contacte exclusivamente pessoal tecnicamente qualificado ou a Artsana S.p.A.
- Antes de utilizar o aparelho, verifique sempre se o produto e todos os seus componentes apresentam eventuais danos. Caso detecte algo danificado, não utilize o aparelho e contacte pessoal qualificado ou o revendedor

- Certifique-se de que a voltagem e a frequência do aparelho (consulte os dados da placa que se encontra no fundo do aparelho) correspondem à sua instalação eléctrica.
- Atenção: por motivos de segurança, o aparelho deve ser sempre ligado a uma instalação eléctrica equipada com uma eficaz ligação à terra.
- Certifique-se sempre de que a ficha de alimentação está desligada da tomada e de que o aparelho arrefeceu completamente, antes de o deslocar, guardar, limpar, efectuar qualquer operação de manutenção e entre uma utilização e outra.
- Coloque sempre o aparelho sobre superfícies planas e estáveis, longe de aparelhos ou materiais sensíveis ao calor, ao vapor e à humidade. Nunca o coloque em cima ou próximo de superfícies quentes, fogões a gás, placas eléctricas nem sobre superfícies delicadas ou ao alcance das crianças.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Durante o funcionamento do aparelho, pelo orifício de saída de vapor do jarro sai vapor a ferver. Tenha o máximo cuidado.
- Antes de cada utilização, verifique se todos os componentes (especialmente o jarro transparente e a base) estão montados correctamente.
- Não é aconselhável utilizar o aparelho para triturar alimentos especialmente duros, como por exemplo, alimentos congelados, pois poderão danificar irremediavelmente as lâminas.
- Durante a fase de aquecimento e cozedura a vapor, sai vapor muito quente pelo jarro, que pode provocar queimaduras e a caldeira, o recipiente e todos os componentes em contacto com o vapor, aquecem muito; por isso, tome sempre muito cuidado e maneje o aparelho com cautela.
- Não abra nem tente abrir as tampas da caldeira e do jarro, enquanto o aparelho estiver ligado e/ou a funcionar, porque pode queimar-se.
- Antes de abrir/tirar a tampa da caldeira(4), desligue o aparelho e aguarde, pelo menos, 2 minutos.
- Nunca deite/introduza no interior da caldeira outros líquidos que não sejam água potável da torneira nem alimentos líquidos e/ou sólidos, excepto os indicados no parágrafo "MANUTENÇÃO DA CALDEIRA".
- Durante o ciclo de aquecimento/cozedura, a eventual saída de vapor pelos bordos da tampa da caldeira, indica a existência de uma anomalia de funcionamento no circuito do vapor. Não abra nem remova a tampa da caldeira mas desligue imediatamente o aparelho e deixe-o arrefecer completamente. O aparelho não deve ser mais utilizado e deve contactar a Artsana S.p.A.
- Tenha sempre muito cuidado ao manejar o grupo de lâminas, pois estas são muito afiadas.
- Desligue sempre a ficha do cabo de alimentação antes de mexer nas lâminas.
- Para evitar a eventual oxidação das lâminas, limpe e seque muito bem o grupo das lâminas, imediatamente depois de cada utilização.
- Este aparelho não contém partes ou componentes reparáveis pelo utilizador. Não tente abri-lo nem repará-lo. Em caso de avaria, contacte pessoal qualificado e tecnicamente competente ou a Artsana S.p.A..
- A abertura do aparelho só é possível com o auxílio de ferramentas especiais.
- Utilize exclusivamente o cabo de alimentação fornecido com o aparelho.
- Para a eventual substituição do cabo de alimentação, contacte exclusivamente a Artsana S.p.A.
- Reparações mal efectuadas, por pessoal não qualificado, podem causar danos ou ferimentos aos utilizadores.
- Para eliminar a embalagem, os acessórios sujeitos a desgaste ou o próprio aparelho, coloque-os nos contentores destinados à recolha diferenciada, respeitando a legislação específica em vigor.
- Aparelho em conformidade com os requisitos das directivas CE e actualizações posteriores
- O aparelho, os seus acessórios e os componentes da em-

balagem (sacos de plástico, caixas de cartão, etc.) não são brinquedos, por isso não devem ser deixados ao alcance das crianças, pois são potenciais fontes de perigo.

- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzida capacidade física, sensorial ou mental ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam acompanhadas e instruídas relativamente à sua utilização por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem estar sempre sob vigilância, para garantir que não brinquem com este aparelho.
- Não efectue operações de limpeza e/ou manutenção se o aparelho estiver ligado à rede eléctrica ou se não tiver arrefecido completamente.

Se tiver dúvidas quanto à interpretação do conteúdo deste livro de instruções, contacte o revendedor ou a Artsana S.p.A.

IV. PREPARAÇÃO DO PRODUTO

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO:

- 1) Retire o aparelho e os acessórios da embalagem, verificando a sua integridade (em caso de danos visíveis ou de dúvida, não utilize o aparelho nem os seus componentes) e tire o manual de instruções, o livro de receitas e os eventuais folhetos de advertências ou outras indicações, que devem ser lidos atentamente e conservados para futuras consultas.

 **Atenção**, a embalagem e todas as suas partes devem ser sempre mantidas fora do alcance das crianças, pois podem provocar asfixia (sacos) ou permitir a ingestão de pequenas peças.

 **NOTA IMPORTANTE:** Como todos os aparelhos eléctricos destinados ao contacto com alimentos, antes da primeira utilização é conveniente fazer uma cuidadosa limpeza do aparelho, para garantir uma boa higiene.

A primeira vez que é ligado, o aparelho poderá exalar um leve odor, o que deve ser considerado absolutamente normal.

- 2) Limpe o aparelho da seguinte forma:

- a) Introduza no jarro (8) o cesto para cozer alimentos (7), feche o jarro (8) com a tampa transparente (6) e coloque-o no aparelho, como indicado no parágrafo V. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.
- b) Encha completamente a caldeira com água potável fria, coloque a tampa da caldeira e feche-a.
- c) Selecciona no visor (3) 30 minutos de tempo de cozedura e ligue o aparelho, rodando para a esquerda o botão de ligação.
- d) No final do ciclo, deixe arrefecer completamente o aparelho e a caldeira e, em seguida, tire o cabo de alimentação da tomada de corrente e do aparelho, retire o jarro (8), deite fora a água residual contida no interior e lave, com água tépida e um detergente comum para louça, o jarro, o cesto e a tampa do jarro, enxágue e seque muito bem e conserve-os em local limpo e seco.
- e) Feche com um dedo o orifício de saída do vapor (13) e mantenha-o fechado.
- f) Encha completamente a caldeira com água fria da torneira.
- g) Coloque e feche a tampa da caldeira (4) e agite o aparelho durante uns segundos.
- h) Tire a tampa da caldeira (4) e, mantendo fechado o orifício de saída do vapor (13), deite para o lavatório toda a água contida na caldeira.
- i) Repita uma vez as operações e) - f) - g) - h)

 **ATENÇÃO:** a base (1) nunca deve ser lavada nem mergulhada em água!

Antes de efectuar o ciclo de limpeza verifique se removeu do jarro (8) os eventuais componentes no seu interior, com excepção do cesto para cozer alimentos (7).

V. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

O JARRO

Para desbloquear e remover o jarro (8) da base (1):

- i. Coloque o botão para ligar/ desligar (2) na posição central, correspondente ao "0".

Nota: por motivos de segurança, o jarro (8) com tampa só deve ser removido se o botão para ligar/desligar (2) estiver na posição "0".

- ii. Rode o botão de fixação do jarro (5) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (fig. C1) e remova o jarro (8), desencaixando-o e puxando-o para trás (fig.A).

Para abrir a tampa transparente do jarro (6):

- i. Levante a tampa transparente do jarro (6) e remova-a.

Para fechar a tampa transparente do jarro (6):

- i. Coloque a tampa no jarro (6), tendo o cuidado de fazer coincidir os sinais de referência (fig.B).

Para fixar o jarro com tampa na base:

- i. Segure no jarro pela pega e fixe-o na base, conforme indicado (fig.A), tendo o cuidado de o encaixar completamente e verificando se fica fixado no degrau específico existente na base de apoio.
- ii. Rode o botão de fixação (5) no sentido dos ponteiros do relógio (fig. C2), para fixar o jarro (8).

 **ATENÇÃO!** Por motivos de segurança, a função de cozedura nunca deve ser activada se:

- 1) o cesto para cozer os alimentos (7) ou o cesto para aquecimento dos boiões de homogeneizados (12) não estiverem colocados no jarro (8);
- 2) o jarro (8) estiver sem a tampa (6) ou se a tampa não estiver colocada correctamente;
- 3) o jarro (8) não estiver colocado correctamente na base (1);
- 4) o grupo de lâminas estiver colocado no jarro (8).

GRUPO DAS LÂMINAS

Para fixar o grupo das lâminas (9) ao jarro (8):

- i. Verifique se as capas de protecção das lâminas (9B) estão colocadas no grupo de lâminas (9). Se for o caso, devem ser removidas com muito cuidado, pois as lâminas (9A) são muito afiadas.

- ii. Segure com cautela o grupo das lâminas (9) e introduza-o no jarro (8), tendo o cuidado de o centrar bem sobre o perno metálico existente no fundo do jarro (8).

Para remover o grupo de lâminas (9) do jarro (8):

- i. Levante o grupo de lâminas (9) e remova-o do jarro (8).

 **ATENÇÃO!** Tenha sempre muito cuidado com as lâminas (9A), pois são muito afiadas.

Quando o grupo das lâminas (9) não estiver colocado no jarro (8), proteja as lâminas com as capas de protecção específicas (9B) e coloque o grupo das lâminas (9) num local seguro, fora do alcance das crianças.

ANTES DE MOER/TRITURAR/HOMOGENEIZAR ALIMENTOS, VERIFIQUE SEMPRE SE:

- dentro do jarro está o cesto de cozer alimentos (7) ou o cesto para aquecer boiões (12) ou outros componentes
- as capas de protecção (9B) das lâminas (9A) foram retiradas;
- o conjunto das lâminas (9) está fixado correctamente no jarro (8);
- a tampa do jarro (6) está correctamente colocada no jarro (8);
- o jarro (8) está correctamente fixado na base (1) e o botão de fixação do jarro (5) está bloqueado correctamente na posição fechada (fig.C2).

A PREPARAÇÃO DA PAPA COZEDURA

O Coze Papa Vapor Saudável coze a vapor fruta, verdura, carne, peixe, arroz e outros alimentos adequados para a cozedura a vapor.

O seu sistema de cozedura a Vapor Intenso, orienta o vapor

para o jarro (8); por isso, é ideal para o período de desmame dos bebés, pois permite conservar as proteínas e vitaminas dos alimentos.

Nota: o processo de cozedura é interrompido quando a água da caldeira se esgota ou quando termina o tempo de cozedura definido.

Para estabelecer o tempo de cozedura correcto, consulte o Livro de receitas incluído.

- Assegure-se de que o aparelho não está ligado à corrente eléctrica e que o botão do interruptor (2) está na posição vertical, correspondente ao "0".
- Retire o jarro (8) da base (1) e remova a tampa transparente (6).
- Retire o cesto para cozer os alimentos (7) do jarro (8).
- Introduza os alimentos, cortados em cubinhos ou rodelas, no cesto apropriado (7) tendo o cuidado de não o encher excessivamente.

Recomenda-se que não o encha para além do bordo superior do cesto e não prima demasiado os alimentos.

- Coloque o cesto (7) no jarro (8), feche a tampa (6) e, em seguida, fixe o jarro (8) na base (1).
- Desenrosque a tampa da caldeira (4), rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e levante-a.
- Deite a água na caldeira utilizando, como doseador, um boião para homogeneizados (11).

⚠ ATENÇÃO! Nunca deite a água na caldeira directamente da torneira (fig.D)

- Nunca encha excessivamente a caldeira e, em todo o caso, nunca a encha para além do bordo inferior da guarnição de cor negra existente na embocadura da caldeira.
- Enrosque a fundo a tampa da caldeira (4), rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio, tendo o cuidado de alinhar as marcas existentes na tampa e no aparelho.
- Ligue o cabo de alimentação ao aparelho e introduza a ficha na tomada de corrente; o visor (3) acender-se-á com os números "00", indicando que o aparelho está ligado à corrente eléctrica e pronto para ser utilizado.

⚠ ATENÇÃO! Nunca utilize a função de cozedura sem ter colocado o jarro (8) no aparelho ou ter colocado no jarro (8) o cesto para cozer os alimentos (7) e a tampa do jarro (6), pois o aparelho poderá ficar irremediavelmente danificado.

- Selecione o tempo de cozedura desejado, utilizando os botões específicos (▲ para aumentar o tempo de cozedura; ▼ para diminuir).

O tempo de cozedura pode variar de 1 a 30 minutos no máximo (se não programar um tempo de cozedura específico, o Coze Papa Vapor Saudável seleccionará automaticamente um tempo de cozedura de 30 minutos).

- Active a função de cozedura a vapor rodando o botão de ligação (2) para a esquerda: no visor (3) acender-se-á o pictograma  que indica que a caldeira está a funcionar e, ao mesmo tempo, aparecerá no visor a contagem decrescente que indica quanto tempo falta para terminar a cozedura.
- O processo de cozedura interrompe-se automaticamente uma vez terminada a contagem decrescente: quando isso acontece, o Coze Papa Vapor Saudável emite um sinal sonoro (5 "bips" consecutivos) e no visor (3) o símbolo  começa a piscar.

- Se a água na caldeira acabar antes de terminar o tempo de cozedura programado, o Coze papa Vapor saudável interrompe

automaticamente o processo de cozedura e emite um alarme acústico (um "bip" contínuo durante 10 segundos): no visor apagar-se-á o ícone  que indica a cozedura e começa a piscar o ícone que indica  ficará intermitente e aparecerá no visor quanto falta para terminar o tempo de cozedura seleccionado; anotar o tempo de cozedura que ainda falta e, em seguida, desligar o aparelho, colocando o botão de ligar/desligar (2) na posição 0, retirar a ficha do cabo de alimentação da tomada de corrente e aguardar, pelo menos, 2 minutos antes de abrir e tirar a tampa da caldeira (4) para acrescentar água.

Atenção: dentro da caldeira poderá existir vapor a ferver; abra e retire a tampa da caldeira (4) sempre com cuidado.

Uma vez acrescentada a água, coloque e feche a tampa da caldeira (4), introduza a ficha do cabo de alimentação na tomada de corrente e defina no visor, com os botões ▲ ou ▼ o tempo restante de cozedura anteriormente anotado, aumentando cerca de dois minutos e ligue o aparelho, rodando o botão de ligação (2) para a esquerda.

- Durante o normal funcionamento, se pretender modificar o tempo de cozedura, depois do processo de cozedura já ter iniciado, basta premir os botões ▲ ou ▼ (nunca mais de 30 minutos).

- Terminada a cozedura, rode o botão de ligação (2) para a posição central, correspondente ao "0".

- Desligue a ficha da tomada de corrente.

- Retire o jarro (8) da base (2) e abra a tampa transparente (6) com muito cuidado pois estas partes do aparelho podem estar muito quentes (consulte o capítulo JARRO) e no interior do jarro poderá haver vapor a ferver.

- Retire do jarro (8) o cesto para cozer os alimentos (7), utilizando uma luva ou uma pega para o forno, com muito cuidado para evitar queimaduras.

- A água de cozedura, depositada no fundo do jarro, pode ser deitada fora ou conservada, conforme preferir ou conforme os conselhos do Livro de receitas.

No final da cozedura, depois de ter deixado arrefecer completamente o aparelho, remova sempre a água que eventualmente tenha ficado na caldeira, evitando que durante o esvaziamento da caldeira, o líquido residual saia pelo orifício de saída do vapor (13), mantendo-o tapado com um dedo.

HOMOGENEIZAÇÃO

O Coze Papa Vapor Saudável permite homogeneizar todos os alimentos geralmente utilizados durante o desmame do bebé: fruta,

verduras, carne, peixe, arroz, etc. Graças ao design especial das lâminas, o Coze Papa Vapor Saudável prepara os homogeneizados reduzindo a quantidade de bolhas de ar que provocam as cólicas no bebé.

- Assegure-se de que o aparelho não está ligado à corrente eléctrica e que o botão de ligação (2) está na posição vertical, correspondente ao "0".

- Remova o jarro (8) da base (1) e retire a tampa (6) (consulte o capítulo JARRO).

- Retire o cesto para a cozedura dos alimentos (7) do jarro (8), (se estiver quente, pegue no cesto conforme indicado no capítulo COZEDURA).

- Certifique-se de que o grupo das lâminas (9) está montado correctamente (e de que as capas de protecção (9b) das lâminas foram removidas; consulte o capítulo GRUPO DAS LÂMINAS).

- Introduza os alimentos no jarro (8), cortados em cubinhos ou rodelas.

⚠ ATENÇÃO! Para um correcto funcionamento do aparelho, nunca introduza alimentos duros (por exemplo, alimentos congelados) no jarro (8) nem uma quantidade de alimentos superior à que o cesto pode conter.

- Coloque a tampa transparente (6) no jarro (8) e fixe o jarro na base (1), (consulte o capítulo JARRO).

- Ligue a ficha na tomada de corrente; o visor (3) acender-se-á com os números "00", indicando que o aparelho está ligado à corrente eléctrica e pronto para ser utilizado.

- Selecione a função de homogeneização, rodando completamente o botão de ligação (2) para a direita; no visor (3), à direita, acender-se-á uma luz, indicando que as lâminas (9a) estão a funcionar.

Para homogeneizar os alimentos com a consistência desejada, mantenha o botão (2) nesta posição durante, aproximadamente, 10 segundos e solte-a, deixando-a na posição vertical outros 10 segundos; repita esta operação várias vezes e, se necessário, acrescente um pouco de líquido. É aconselhável esperar, pelo menos, 10 segundos antes de voltar

a accionar o botão e não accionar as lâminas durante um período de tempo superior a 10 segundos.

- Para retirar a papa do jarro (8), utilize a prática espátula (10) incluída na embalagem. Não toque com as mãos nas lâminas (9a) pois estão muito afiadas.

Recomenda-se que verifique sempre a temperatura dos alimentos e que a uniformize misturando-os um pouco, antes de os dar à criança.

AQUECIMENTO E DESCONGELAMENTO DOS ALIMENTOS

O Coze Papa Vapor Saudável, graças ao seu “vapor intenso” permite aquecer e descongelar papas preparadas anteriormente. Se pretender aquecer papas conservadas no boião:

- Prepare o Coze Papa Vapor Saudável para aquecer as papas, seguindo as instruções descritas na secção: COZEDURA.

Em pormenor:

a) coloque o boião (11), sem a tampa, no cesto para aquecer homogeneizados (12); b) coloque o cesto com o boião de homogeneizado dentro do jarro vazio, tendo o cuidado de posicionar o encaixe específico, existente por baixo do cesto, bem centrado

sobre o perno metálico existente no fundo do jarro. Não utilize boiões mais altos do que o bordo do cesto

- Nota: O tempo necessário para aquecer ou descongelar pode variar consoante a temperatura e a quantidade de papa a aquecer, portanto, deve seguir estas indicações:

- **Aquecer:** para 80 g de alimento são necessários 15 minutos de cozedura, aproximadamente; para 120 g de alimento são necessários 20 minutos, aproximadamente; se a papa contida no boião estiver à temperatura do frigorífico, é necessário o dobro do tempo para a aquecer.

- **Descongelar:** seleccione 20 minutos, aproximadamente, de tempo de cozedura; dependendo da consistência e da quantidade de papa que pretende descongelar, poderá ser necessário repetir esta operação. Uma vez descongelada a papa, pode efectuar a cozedura / aquecimento, seguindo as indicações específicas.

- Terminado o ciclo de aquecimento, retire o cesto com o boião, tendo o maior cuidado pois este poderá estar muito quente. É aconselhável pegar-lhe com uma luva ou uma pega para o forno.

Se aquecer alimentos em pedaços

- Para preparar o Coze Papa Vapor Saudável para aquecer alimentos em pedaços, siga as instruções descritas no parágrafo: COZEDURA.

⚠ ATENÇÃO! Por motivos de ordem higiénica e biológica, nunca aqueça os alimentos mais de uma vez nem durante mais de uma hora.

VI. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para uma limpeza correcta do Coze Papa Vapor Saudável, é necessário separar o jarro (8) e os respectivos acessórios da base (1).

ATENÇÃO! Nunca mergulhe a base (1) em água nem em qualquer outro líquido. Nunca coloque a base (1) sob água corrente.

LIMPEZA DO GRUPO BASE / CALDEIRA / MOTOR

Desligue o aparelho da corrente eléctrica, retirando a ficha da tomada de corrente. Deixe o aparelho arrefecer.

Limpe o aparelho, utilizando exclusivamente um pano húmido. Não lave a base (1) na máquina de lavar louça ou sob água corrente nem a mergulhe em líquidos.

LIMPEZA DO JARRO E DOS ACESSÓRIOS

O jarro (8) e os outros acessórios de plástico (tampa, cesto, pega, espátula, boiões para homogeneizados, cesto para aquecer boiões) devem ser lavados à mão, com um detergente comum para louça (não utilize produtos abrasivos).

Recomenda-se que lave o jarro (8) apenas depois de ter retirado o grupo das lâminas (9) ou os componentes que, eventualmente, se encontrem no seu interior.

LIMPEZA DO GRUPO DE LÂMINAS

Para evitar/reduzir o risco de oxidação e corrosão das lâminas, o grupo das lâminas (9) deve ser sempre limpo e seco imediatamente após cada utilização.

Antes de retirar o conjunto das lâminas (9) do jarro (8), enxágue-o muito bem e remova os resíduos de alimentos. Desmonte o grupo das lâminas (9) conforme indicado nas instruções para a utilização, no capítulo dedicado ao grupo de lâminas.

Remova as capas de protecção das lâminas (9B) (no caso de estarem ainda montadas).

Lave a superfície das lâminas (9A) com água e sabão ou detergente neutro, tendo muito cuidado com o lado cortante. Detergentes agressivos, como por exemplo, lixívia, podem alterar a composição do aço, manchando-o e oxidando-o irremediavelmente.

Não devem ser utilizados, de modo algum, detergentes que contenham cloro ou seus derivados.

Enxágue as lâminas com água corrente e seque-as de imediato com um pano macio (não abrasivo).

⚠ ATENÇÃO! Não lave as lâminas na máquina de lavar louça, pois a humidade e a presença de sais podem provocar fenómenos de oxidação.

MANUTENÇÃO DA CALDEIRA

Durante a normal utilização do aparelho, no interior da caldeira formam-se depósitos de calcário cuja acumulação poderá

prejudicar o correcto funcionamento do aparelho, e que devem, portanto, ser removidos regularmente.

Para efectuar esta operação não utilize produtos descalcificantes (líquidos, pó, pastilhas, etc.) que se encontram normalmente no mercado pois estes poderão conter substâncias tóxicas ou impróprias para o contacto com os alimentos, mas proceda do seguinte modo:

Assegure-se de que:

- a ficha do cabo de alimentação está desligada da tomada eléctrica e o cabo de alimentação está desligado do aparelho
- o aparelho e a caldeira estão completamente frios
- o botão de ligação (2) está na vertical, em correspondência com o “0”

Desenrosque a tampa da caldeira (4), rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

⚠ ATENÇÃO! Nunca ligue o aparelho quando houver solução descalcificante de água e vinagre no interior da caldeira

- a) Feche e mantenha tapado com um dedo o orifício de saída de vapor (13)
- b) Encha a caldeira com uma solução de água e vinagre branco (em partes iguais, utilizando como doseador um boião de homogeneizados (11)).

⚠ ATENÇÃO! Nunca encha a caldeira excessivamente e, em todo o caso, nunca acima da guarnição preta que se encontra na embocadura da caldeira.

- c) Mantendo o orifício de saída de vapor (13) tapado com um dedo, coloque e feche a tampa da caldeira (4) e agite ligeiramente o aparelho.
- d) Deixe actuar a solução descalcificante durante, pelo menos, uma noite.
- e) Mantendo o orifício de saída de vapor (13) tapado com um dedo, agite ligeiramente o aparelho.
- f) Tire a tampa da caldeira (4) e, mantendo tapado o orifício de saída de vapor (13), deite para o lavatório toda a solução contida na caldeira.

NOTA IMPORTANTE: a eventual saída de resíduos, mesmo de cor escura, é absolutamente normal, pois trata-se de resíduos dos sais e minerais contidos/dissolvidos na água da torneira (em quantidade mais ou menos elevada, dependendo da dureza e qualidade da água fornecida) que, durante a normal utilização do produto, se depositam no fundo e

nas paredes da caldeira e que são removidos pela solução descalcificante de água e vinagre.

- g) Mantendo o orifício de saída de vapor (13) tapado com um dedo, encha novamente a caldeira com água fria possível da torneira, coloque e feche a tampa da caldeira (4) e agite levemente o aparelho.
- h) Mantendo fechado o orifício de saída do vapor, tire a tampa da caldeira (4) e deite para o lavatório toda a solução contida na caldeira.
- i) Repita as operações dos pontos g) e h) até deixarem de sair resíduos da caldeira. Nesse momento, a limpeza da caldeira está correctamente concluída.

No caso de depósitos de calcário especialmente resistentes ou abundantes, repita a operação, aumentando a quantidade de vinagre.

A frequência com que é necessário efectuar a operação de remoção dos depósitos de calcário depende da frequência de utilização do aparelho e da dureza da água. Quanto mais frequente for a utilização do aparelho e/ou quanto mais dura for a água, mais vezes o calcário deve ser removido.

Em todo o caso, é aconselhável efectuar esta operação, pelo menos, de 15 em 15 dias.

VII. BOIÕES PARA HOMOGENEIZADOS

Na embalagem do aparelho Coze Papa Vapor Saudável estão incluídos 2 boiões muito práticos para a conservação e o transporte dos homogeneizados. Estes boiões são de plástico resistente aos choques e podem ser utilizados tanto no frigorífico como para aquecer a papa (no Coze Papa Vapor Saudável, em “banho-maria” – método tradicional – ou no micro-ondas).

Estes boiões dispõem de uma escala graduada, para medir o líquido ou a papa que contém.

Quando utilizar os boiões para homogeneizados, para aquecer a papa, siga as seguintes indicações:

- Durante o aquecimento da papa retire sempre a tampa dos boiões.
- Não coloque o boião directamente em placas eléctricas, sobre o lume ou no forno.
- Não aqueça os homogeneizados mais do que uma vez nem durante mais de uma hora.

No final do aquecimento:

- Pegue no boião com muito cuidado, para não se queimar (pode estar muito quente).
- No final do aquecimento, misture sempre o homogeneizado de modo a uniformizar a sua temperatura.
- Verifique sempre se a papa não está demasiado quente, antes de a dar à criança.

VIII. ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO SE O COZE PAPA VAPOR SAUDÁVEL NÃO FUNCIONAR

- Verifique se a ficha está correctamente ligada à tomada de corrente.
- Verifique se o cabo e o aparelho apresentam danos visíveis.
- Verifique se o visor está aceso.
- Verifique se o jarro (8) está montado correctamente na base (1) (certifique-se de que as várias marcas estão alinhadas, conforme descrito no capítulo Jarro).
- Verifique se a tampa transparente (6) está montada correctamente no jarro (certifique-se de que as várias marcas estão alinhadas, conforme descrito nas Instruções de Utilização, no parágrafo Jarro).
- Verifique se o botão de fixação do jarro (5) está posicionado correctamente (conforme descrito nas Instruções de Utilização, no parágrafo Jarro).
- Se o aparelho ainda não funcionar, contacte o revendedor.

SE COLOCAR UMA QUANTIDADE EXCESSIVA DE ALIMENTOS OU ALIMENTOS DEMASIADO DUROS NO COZE PAPA VAPOR SAUDÁVEL

Se colocar no jarro uma quantidade excessiva de alimentos ou alimentos especialmente duros, poderá provocar o blo-

queio da rotação das lâminas. Nesse caso, efectue as seguintes operações:

- Não insista em accionar o motor, pois poderá danificá-lo irremediavelmente.
- Desligue o aparelho da rede eléctrica, tirando a ficha do cabo de alimentação da tomada de corrente.
- Remova o jarro (8), seguindo as indicações das Instruções de Utilização, no parágrafo Jarro e, com cuidado, desbloqueie as lâminas utilizando para o efeito um utensílio de madeira (por exemplo, uma colher de pau).
- Retire a quantidade de papa em excesso do jarro e/ou remova completamente os alimentos excessivamente duros.



ATENÇÃO!

- Nunca deve colocar as mãos dentro do jarro (8) para tentar desbloquear o conjunto das lâminas (9), pois poderá ferir-se gravemente.
- Se colocar alimentos especialmente duros no jarro (8), poderá partir as lâminas, causando um grave perigo para o utilizador.

Declaração CE de conformidade:

Com a presente, a Artsana S.p.A declara que este aparelho da marca Chicco, mod.06560, está conforme aos requisitos essenciais e às outras disposições pertinentes estabelecidas pelas directivas 2004/108/CE (compatibilidade electromagnética) e 2006/95/CE (segurança eléctrica).

Uma cópia integral da declaração CE pode ser solicitada à Artsana S.p.A., Via S. Catelli 1 – 22070 Grandate (Co) Itália

IX. DADOS TÉCNICOS

Modelo: 06560

Tensão de alimentação: 230-240 V ~ 50Hz

Potência da caldeira: 300 W

Potência do motor: 175 W

Ciclos de funcionamento do liquidificador: 10seg. ON – 0 seg. OFF



= Aparelho em conformidade com as relativas directivas CEE.



= ATENÇÃO!



= Leia as instruções.



= ATENÇÃO: saída de vapor muito quente.



= Quando deitar fora este produto, não o coloque no lixo normal, mas sim nos contentores adequados para a recolha diferenciada, em conformidade com as leis em vigor.

A ARTSANA reserva-se o direito de modificar, em qualquer momento e sem pré-aviso, quanto descrito neste manual de instruções.

A reprodução, transmissão e transcrição assim como a tradução em qualquer outra língua deste manual, mesmo parciais e sob qualquer forma, são severamente proibidas sem a prévia autorização escrita por parte da ARTSANA. Fabricado na China.

S Babykostkokare N Sund Ånga DK



Läs noga igenom innan användning och spara instruktionerna för framtida bruk.

I. FÖRPACKNINGENS INNEHÅLL

- 1 Bas till köksroboten Babykostkokare Sund Ånga
- 1 Elsladd
- 1 Lock till behållaren
- 1 Behållare
- 1 Korg för tillagning av maten
- 1 Korg för att värma barnmatsburkar
- 1 Spatel för att samla upp maten från behållaren
- 1 Bruksanvisning
- 1 Receptbok
- 2 Förvaringsburkar till mat
- 2 Skyddshöljen till knivbladen
- 1 Knivenhet

II. BILDEXT

- 1 BAS
- 2VRED FÖR PÅSLAGNING / AVSTÄNGNING KOKARE/MOTOR
- 3 DISPLAY
- 4 LOCK TILL KOKARE
- 5 KNAPP FÖR FASSTÄTTNING AV BEHÅLLARE
- 6 GENOMSKINLIGT LOCK TILL BEHÅLLARE
- 1 KORG FÖR TILLAGNING AV MAT
- 8 BEHÅLLARE
- 9 KNIVENHET
- 9A KNIVBLAD
- 9B SKYDDSHÖLJEN TILL KNIVBLAD
- 10 SPATEL
- 11 BARNMATSBURKAR
- 12 KORG FÖR ATT VÄRMA BARNMATSBURKAR
- 13 HÅL FÖR ÅNGUTSLÄPP

III. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER OCH SÄKERHETSÅTGÄRDER



Användningen av en elektrisk apparat medför att vissa grundläggande regler måste följas.

Detta görs på följande sätt:

- Den elektriska installationen i lokalen skall överensstämma med gällande säkerhetsnormer.
- Koppla apparaten till ett lätt åtkomligt eluttag.
- Dra aldrig i elsladden eller apparaten för att lossa stickkontakten ur eluttaget.
- Denna apparat skall endast användas för hemmabruk och i enlighet med instruktionerna. All annan användning är felaktig och därmed riskabel.
- Denna apparat skall endast användas inomhus och får inte utsättas för sol, regn eller andra väderleksförhållanden.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller andra vätskor.
- Rör aldrig apparaten med våta eller fuktiga händer.
- Vidrör inte apparaten om den råkar falla i vatten, dra omedelbart ur kontakten och använd den inte därefter, kontakta tekniskt kompetent och kvalificerad personal eller företaget Artsana S.p.A..
- Vid fel och / eller dålig funktion av apparaten stäng omedelbart av den och dra ur stickkontakten ur eluttaget, sök inte att åtgärda dem utan kontakta tekniskt kompetent och kvalificerad personal eller företaget Artsana S.p.A..
- Innan apparaten tas i bruk ska man alltid kontrollera att produkten och alla dessa komponenter inte uppvisar några skador. Använd inte apparaten om så är fallet utan vänd dig till teknisk kompetent fackman eller till återförsäljaren.
- Kontrollera att spänningen och frekvensen (se de data som

står på skylten under apparaten) motsvarar elnätets.

- Viktigt: av säkerhetsskäl ska apparaten alltid anslutas till ett system som är utrustat med en effektiv jordanslutning.
- Man ska försäkra sig om att stickproppen alltid har tagits ur eluttaget och att apparaten är helt kall innan man flyttar den, placerar den, rengör den, utför skötsel och mellan två användningstillfällen.
- Placera alltid apparaten endast på platta och stadiga underlag, på avstånd från apparater och material som är känsliga för värme, ånga och fukt. Ställ aldrig apparaten ovanpå eller nära varma ytor, gasspisar eller elektriska plattor, eller på känsliga ytor eller ytor som kan nås av barn.
- Lämna aldrig apparaten utan tillsyn då den är i funktion.
- Då apparaten är i funktion kommer kokhet ånga ut från ångutsläppshålet, var alltid ytterst försiktig.
- Kontrollera först och främst att alla komponenter (framför allt den genomskinliga behållaren och basen) är rätt monterade.
- Vi rekommenderar att man inte använder denna apparat för att hacka speciellt hårda livsmedel, som till exempel djupfryst mat eftersom knivbladen skulle kunna skadas för alltid.
- Under uppvärmningen och ångkokningen kommer det ut kokhet ånga från behållaren som kan orsaka brännskador och kokaren, behållaren och alla delar som kommer i beröring med ångan blir mycket varma: var alltid högst uppmärksam och hantera apparaten med stor försiktighet.
- Öppna inte eller försök inte öppna locket till kokaren och / eller behållaren då apparaten är på och / eller i funktion, risk för brännskador.
- Stäng av apparaten och vänta i minst två minuter innan du öppnar / tar bort locket till kokaren (4).
- Häll/introducera aldrig annan väska än drickbart kranvatten i kokaren, och häll/lägg i heller inte flytande och/eller fasta substanser i kokaren med undantag för vad som tas upp i paragrafen "SKÖTSEL AV KOKAREN".
- Under uppvärmnings/matlagningsprogrammet indikerar det eventuella ångutsläppet kring kanterna på locket till kokaren att ett fel har uppstått i ångkretsen, öppna inte och ta inte av locket till kokaren utan stäng av apparaten omedelbart och låt den svalna. Apparaten ska inte användas med utan kontakta företaget Artsana S.p.A. så att de kan kontrollera felet.
- Var alltid särskilt försiktig vid hanteringen av knivenheten, knivarna är mycket vassa.
- Koppla alltid ur sladdens stickpropp från vägguttaget innan du vidrör knivarna.
- För att hindra att knivarna eventuellt oxideras ska knivenheten rengöras omsorgsfullt och torkas noga omedelbart efter varje användning.
- Denna apparat har inga delar eller komponenter som kan repareras av användaren. Försök inte öppna den eller reparera den. Vid felaktigheter kontakta tekniskt kompetent och kvalificerad personal eller företaget Artsana S.p.A..
- Apparaten kan endast öppnas med hjälp av specialverktyg.
- Använd endast den elsladd som levereras tillsammans med apparaten.
- Om elsladden måste bytas ut kontakta endast företaget Artsana S.p.A..
- Felaktiga reparationer som utförts av ej kvalificerad personal kan orsaka skador på användarna eller olyckor.
- Använd dig av de särskilda sorteringsställena i enlighet med gällande lagar i varje land vid avyttring av emballaget, av de tillbehör som är utsatta för förlstning eller av själva apparaten.
- Apparaten överensstämmer med relevanta EG-direktiv och följande uppdateringar.
- Apparaten, dess tillbehör och emballagedelar (plastpåsar, pappkartonger etc.) är inga leksaker och ska inte lämnas inom räckhåll för barn då de utgör möjliga riskkällor.
- Den här apparaten ska inte anses lämplig att användas av personer (inklusive barn) med mindre utvecklade fysiska, sensoriella eller mentala kapaciteter, eller som inte har tillräcklig erfarenhet eller kunskap, om de inte får tillsyn eller

har undervisats om korrekt användning av apparaten av en säkerhetsansvarig person. Barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.

- Utför inga åtgärder som rengöring och/eller skötsel på apparaten när den är kopplad till eluttaget eller innan den har svalnat helt.

Om tvivel uppstår beträffande tolkningen av dessa bruksanvisningar kontakta återförsäljaren eller Artsana S.p.A.

IV. FÖRBEDNING AV APPARATEN

FÖRE DEN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN:

- 1) Ta ur apparaten och tillbehören från förpackningarna och kontrollera att de är hela (vid synliga skador eller vid tvivel ska man inte använda apparaten), ta också ut bruksanvisningen, receptboken och eventuella säkerhetsföreskrifter eller andra indikationer som ska läsas noga och sparas för framtida bruk.



Varning – emballaget och alla dess delar ska alltid hållas utom räckhåll för barn eftersom de kan utgöra en risk för kvävning (små påsar) eller de små delarna som kan sväljas ned.



VIKTIG INFO: Det är en god vana att alltid noga rengöra alla elektriska apparater som är avsedda för att komma i beröring med livsmedel innan och genast efter varje användning, för att på detta sätt garantera en god hygien.

Första gången apparaten sätts på kan den ge ifrån sig en speciell lukt, detta är fullt normalt.

- 2) Rengör apparaten på följande sätt:

- a) Sätt i behållaren (8) korgen för tillagning av mat (7), stäng behållaren (8) med det genomskinliga locket (6) och sätt i behållaren i apparaten på det sätt som anvisas i paragraf V. INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNINGEN

- b) Fyll kokaren helt med kallt drickbar vatten, sätt på och stäng kokarens lock.

- c) Ställ in tiden 30 minuter på displayen (3) för tillagningstid och sätt på apparaten genom att vrida på vredet för påslagning åt vänster.

- d) Efter avslutat program ska man låta apparaten och kokaren svalna helt och hållet, därefter ska man ta ur elsladden ur vägguttaget och från apparaten, ta bort behållaren (8), kasta bort det resterande vattnet som är kvar i den och rengöra, med ljummet vatten och ett mildt diskmedel, behållaren, korgen och behållarens lock, skölja dem och noga torka dem torra och sedan förvara dem på en ren och torr plats.

- e) Stäng ångutloppshålet (13) med ett finger och bibehåll det stängt på detta sätt.

- f) Fyll kokaren helt och hållet med kallt kranvatten.

- g) Sätt i och stäng locket till kokaren (4) och skaka apparaten lätt.

- h) Ta bort kokarens lock (4) och bibehåll ångutloppshålet (13) stängt, håll sedan ut allt vatten som finns i kokaren.

- i) Upprepa momenten i punkt e) - f) - g) - h) ytterligare engång.



VIKTIGT: basen (1) ska aldrig rengöras eller sänkas ned i vatten!

Innan du gör den rengöring som indikerats ovan ska du först kontrollera att du har tagit bort från behållaren (8) de eventuella komponenter som finns inuti, med undantag för korgen.

V. INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNINGEN

BEHÅLLAREN

För att lossa och ta bort behållaren (8) från basen (1):

- i. Placera vredet för påslagning / avstängning (2) i mittläge på "0".

OBS: av säkerhetsskäl får endast behållaren (8) med locket tas bort om vredet för påslagning / avstängning (2) är inställt på "0".

- ii. Vrid knappen för behållarens (5) fastsättning motsols (fig.

C1) och ta ur behållaren (8) från sitt säte genom att dra ut den och dra den bakåt (fig. A).

Att öppna behållarens genomskinliga lock (6):

- i. Ta bort behållarens genomskinliga lock (6) genom att lyfta det uppåt.

Att stänga behållarens genomskinliga lock (6):

- i. Sätt i locket på behållaren (6) och var noga med att referensskårorna sammanfaller (figur B).

Att sätta i behållaren med lock på basen:

- i. Fatta tag i behållarens handtag och sätt i den på basen på det sätt som visas (fig. A), var noga med att föra in den helt och hållet i sitt säte och kontrollera att behållaren fäster på den särskilda upphöjningen som finns i stödbasen.

- ii. Vrid på fästknappen (5) motsols (fig. C2) för att spärra behållaren (8).



WARNING! Av säkerhetsskäl ska tillagningsfunktionen aldrig aktiveras om:

- 1) tillagningskorgen (7) eller korgen för uppvärmning av barnmatsburkar (12) inte är isatta i behållaren (8);
- 2) behållaren (8) är utan lock (6) eller om locket inte är placerat korrekt;
- 3) behållaren (8), inte är isatt rätt på basen (1).
- 4) knivenheten sitter i behållaren (8).

KNIVENHETEN

För att sätta fast knivenheten (9) på behållaren (8):

- ii. Kontrollera att knivarnas skyddshöljen (9B) inte är fastsatta på knivenheten (9). Om så är fallet ska de tas bort vilket ska göras med största försiktighet eftersom knivarna (9A) är mycket vassa.

- ii. Grip försiktigt tag i knivenheten (9) och sätt in den i behållaren (8) och härvid noga med att centrera den ordentligt på metallstiftet som sticker ut på behållarens (8) botten.

För att ta bort knivenheten (9) från behållaren (8):

- i. Dra ut knivenheten (9) från behållaren (8) genom att dra den uppåt.



WARNING! Var alltid mycket försiktig med knivarna (9A) eftersom de är mycket vassa.

När knivenheten (9) inte är isatt i behållaren (8) ska knivbladen (9A) skyddas med de särskilda skyddshöljerna (9B) och knivenheten (9) ska sättas undan på en säker plats utom räckhåll för barn.



INNAN MAN MAL/HACKAR/HOMOGENISERAR LIVSMEDEL SKA MAN ALLTID FÖRST KONTROLLERA:

att tillagningskorgen (7) eller korgen för uppvärmning av barnmatsburkar (12) eller andra komponenter inte är isatta i behållaren;

- att alla skyddshöljen (9B) på knivarna (9A) har tagits bort;
- att knivenheten (9) är korrekt införd i behållaren (8);

- locket till behållaren (6) är korrekt isatt i behållaren (8);

- att behållaren (8) är korrekt låst på basen (1) och att knappen för behållarens fastsättning (5) är korrekt låst i låsningsläget (fig. C2).

TILLAGNING AV BARNMATEN

TILLAGNING

Babykostkokare Sund Ånga ångkokar frukt, grönsaker, kött, fisk, ris, och andra livsmedel som lämpar sig för att ångkokas. Dess kokningssystem med **intensiv ånga**, transporterar ångan till behållaren (8); därför är den idealisk för barnens avnjutning, eftersom den gör det möjligt att bevara livsmedlens proteiner och vitaminer vid tillagningen av maten. OBS: Kokningsprocessen avbryts när vattnet som tillsatts i kokaren tar slut, eller när den inställda koktiden har gått ut. För att fastställa de korrekta koktiderna hänvisas till receptboken som medföljer.

- Kontrollera att apparaten inte är ansluten till elnätet och att strömbrytarens spak (2) är i vertikalt läge, i läget "0".

- Ta bort behållaren (8) (om isatt) från basen (1) och ta bort det genomskinliga locket (6).

- Dra ut tillagningskorgen (7) från behållaren (8).
- Lägg i maten skuren i tärningar eller i små skivor i tillagningskorgen (7) och var noga med att inte fylla den för mycket. Överskrid inte tillberedningskorgens övre kant och pressa inte maten.
- Sätt i tillagningskorgen (7) i behållaren (8) och stäng locket (6), sätt därefter fast behållaren (8) på basen (1).
- Skruva loss locket till kokaren (4) genom att vrida det motsols och lyft sedan upp det.
- Häll vatten i kokaren genom att använda en barnmatsburk (11) för doseringen..



VIKTIGT!

- Håll inte i vatten i kokaren direkt från kranen (fig. D).
- Håll inte för mycket vatten i kokaren och hur som helst aldrig ovanför packningens nedre svarta kant som är belägen vid kokarens öppning.
- Stäng kokarens lock (4) helt och hållet genom att vrida det medsols och var noga med att referensskärarna på locket och på apparaten sammanfaller.
- Sätt i elsladden i apparaten och stickproppen i vägguttaget; då detta görs tänds displayen (3) och visar siffrorna "00", vilket innebär att apparaten är ansluten till elnätet och klar för användning.



WARNING! Använd aldrig funktionen för tillagning utan att ha satt in behållaren (8) i apparaten eller att ha satt i behållaren (8) i korgen för tillagning av mat (7) och behållarens lock (6) eftersom apparaten skulle kunna skadas för alltid.

- Välj önskad kottid genom att använda knapparna (▲ för att öka kottiden; ▼ för att minska den). Kottiden kan variera från 1 till 30 maximalt minuter (om ingen särskild kottid programmeras väljer Babykostkokare Sund Ånga automatiskt en kottid på 30 minuter).
 - Aktivera funktionen ångkokning genom att vrida vredet för start (2) mot vänster: på displayen (3) tänds symbolen ☹ som anger att kokaren är i funktion och samtidigt visas nedräkningen som anger hur lång tid som fattas för slutet av tillagningen.
 - Tillagningsprocessen avbryts automatiskt när nedräkningen har avslutats: när detta inträffar utsänder Babykostkokare Sund Ånga en ljudsignal (5 på varandra följande "pip") och på displayen (3) blinkar symbolen ☹.
 - Om vattnet tar slut innan den valda kottiden har förflutit, avbryter Babykostkokare Sund Ånga automatiskt tillagningsprocessen och utsänder ett ljudalarm (ett oavbrutet "pip" under 10 sekunder): på displayen släcks ikonen ☹ som anger tillagningen och ikonen ☹ och hur länge av den från börja valda tillagningstiden som kvarstår börja blinka, anteckna den resterande kottiden och stäng därför av apparaten genom att ställa vredet för påslagning / avstängning (2) i mittläget på 0, dra ur stickproppen ur vägguttaget och vänta i åtminstone 2 minuter innan du öppnar och tar bort locket från kokaren (4) för att fylla på vatten.
- Varning: det kan finnas kokhet ånga kvar inuti kokaren, öppna och ta alltid bort locket till kokaren (4) med största försiktighet.

- När man har fyllt på vatten ska man sätta på och stänga locket till kokaren (4), sätta i stickproppen i vägguttaget och ställa in på displayen med hjälp av knappen ▲ eller ▼ den resterande kottiden, som antecknats tidigare, och öka den med cirka ett par minuter, och sätt sedan på apparaten genom att vrida vredet för påslagning (2) åt vänster.
- Om man vill ändra kottiden under normal funktion, och kokningen redan har påbörjats, räcker det att trycka på knappen ▲ eller ▼ (aldrig mer än 30 minuter).
 - Efter avslutad kokning ska man placera vredet för påslagning (2) i mittläge på "0".
 - Dra ur stickproppen ur vägguttaget.
 - Ta bort behållaren (8) från basen (2) och öppna det genomskinliga locket (6) med största försiktighet eftersom dessa delar kan vara mycket varma (se avdelningen: BEHÅLLARE) och inuti behållaren kan det finnas kokhet ånga.

- Dra ut korgen för tillagning (7) från behållaren (8) genom att använda en vanlig ugnsvante eller en grytlapp och var mycket försiktig eftersom den kan brännas.
- Kokvattnet som finns kvar på behållarens botten kan kastas bort eller sparas, efter behag, eller genom att följa receptbokens råd..

Efter avslutad tillagning och efter att apparaten har svalnat helt och hållet ska man alltid avlägsna det vatten som eventuellt är kvar i kokaren, samtidigt som man ser till att den resterande vätskan inte rinner ut genom ångutloppshålet (13) genom att hålla hålet stängt med hjälp av ett finger.

HUR DU HOMOGENISERAR

Med Babykostkokare Sund Ånga är det möjligt att homogenisera all mat som vanligtvis används vid avvänjningsperioden: frukt, grönsaker, kött, fisk, ris, o.s.v. Tack vare knivarnas speciella utformning minskas mängden luftbubblor i barnmaten som Babykostkokare Sund Ånga tillagar och som orsakar kolik hos barnen.

- Kontrollera att apparaten inte är ansluten till elnätet och att strömbrytarens spak (2) är i vertikalt läge, i läget "0".
- Lossa behållaren (8) från basen (1) och ta bort locket (6) (se avdelning: BEHÅLLARE).
- Dra ut korgen för tillagning (7) från behållaren (8) (är den varm ska den hanteras på det sätt som beskrivs i avdelningen TILLAGNING).
- Kontrollera att knivenheten (9) är korrekt monterad (och att varje skyddshölje (9B) har tagits bort, se avsnittet: KNIVENHETEN).
- Håll maten, som skurits i tärningar eller i små skivor, i behållaren (8).



VIKTIGT! För att apparaten ska fungera korrekt får inga hårda livsmedel (till exempel djupfrysta livsmedel) eller en mängd mat som överskrider den mängd som innehålls i tillagningskorgen läggas i behållaren (8).

- Sätt i det genomskinliga locket (6) på behållaren (8) och fäst behållaren på basen (1) (se avsnittet: BEHÅLLAREN).
- Sätt i stickproppen i vägguttaget; då detta görs tänds displayen (3) och visar siffrorna "00", vilket innebär att apparaten är ansluten till elnätet och klar för användning.
- Välj homogeniseringsfunktionen genom att vrida vredet för start (2) åt höger. På displayen (3) till höger tänds en kontrollampa som anger att knivarna (9A) är i funktion.

För att få önskad konsistens på maten ska vredet (2) hållas kvar i detta läge under cirka 10 sekunder och sedan släppas i det vertikala läget i ytterligare cirka 10 sekunder. Upprepa denna åtgärd flera gånger och tillsatt vätska om det är nödvändigt. Det rekommenderas att vänta minst 10 sekunder mellan aktiveringarna och att inte låta knivarna fungera i mer än 10 sekunder.

- Använd den praktiska spateln (10) som medföljer i förpackningen för att ta ur barnmaten från behållaren (8). Använd inte händerna eftersom knivarna (9A) är mycket vassa.

Vi rekommenderar att man alltid kontrollera barnmatens temperatur och rör om maten innan den ges till barnet för att få en jämn temperatur.

HUR DU VÄRMER OCH TINAR UPP MATEN

Med Babykostkokare Sund Ånga är det möjligt, tack vare dess "intensiva ånga" att värma och att tina upp barnmaten som tillagats tidigare. Om du önskar värma barnmat som har förvarats i burken:

- För att förbereda Babykostkokare Sund Ånga för att värma barnmaten följer du instruktionerna som ges i avsnittet: TILLAGNING.

Detta görs på följande sätt:

- a) sätt i burken med den homogeniserade barnmaten (11) utan lock i burkuppvärmningskorgen (12), b) sätt i burkuppvärmningskorgen med burk inne i den tomma behållaren och var hävid noga med att centrera stiftet som är beläget på behållarens botten i det särskilda fästet under burkuppvärmningskorgen. Sätt inte i burkar som har större mått än burkhållarkorgen.

- Observera: mängden vatten som ska hällas i kokaren för att värma eller för att tina upp varierar beroende på temperaturen och mängden av barnmat som ska värmas och följ därför dessa ungefärliga anvisningar:

- **Uppvärmning:** 80 g mat behöver cirka 15 minuters koktid, 120 g mat behöver cirka 20 minuter. Om barnmaten är i burkar som just tagits ut från kylskåpet ska dessa tider fördubblas.
- **Upptining:** ställ in koktiden på cirka 20 minuter. Beroende på fastheten och mängden av barnmaten som ska tinas upp kan det vara nödvändigt att upprepa denna åtgärd. Efter att barnmaten har tinats upp kan man göra tillagningen / uppvärmningen genom att följa de särskilda anvisningarna.
- Efter att uppvärmningsprogrammet har avslutats tar du ut burkuppvärmningskorgen och var härvid mycket försiktig eftersom den kan vara mycket varm. Det rekommenderas att hantera den genom att använda grytlappar.

Om du värmer mat i bitar

- För att förbereda Babykostkokare Sund Ånga för att värma mat i bitar följer du instruktionerna som ges i avsnittet: **TILLAGNING**.

⚠ VIKTIGT! Av hygieniska och biologiska skäl ska Du aldrig värma maten mer än en gång eller under mer än en timme.

VI. RENGÖRING OCH SKÖTSEL

För en korrekt rengöring av Babykostkokare Sund Ånga ska man först plocka isär behållaren (8') och dess tillbehör från basen (1).

WARNING! Blöt inte eller doppa inte ner basen (1) i vatten eller andra vätskor. Sätt aldrig basen (1) under rinnande vatten.

RENGÖRING AV BAS- / KOKAR- / MOTORENHETEN

Koppla ur apparaten från elnätet genom att ta ur stickproppen från vägguttaget. Låt apparaten svalna.

Rengör apparaten endast genom att använda en fuktig trasa. Placera aldrig basen (1) i diskmaskin, under rinnande vatten eller i annan vätska.

RENGÖRING AV BEHÅLLAREN OCH TILLBEHÖREN

Behållaren (8) och de andra tillbehören i plast (lock, korg, handtag, spatel, burkar för homogeniserad barnmat, burkuppvärmningskorg) ska diskas för hand med ett vanligt diskmedel (använd inte repande produkter).

Det rekommenderas att endast diska behållaren (8) efter att tagit bort knivenheten (9) eller de delar som eventuellt finns inuti behållaren.

RENGÖRING AV KNIVENHETEN

För att hindra / minska risken för oxidering och korrosion av knivarna ska knivenheten (9) alltid rengöras och torkas omedelbart efter varje användning.

Innan du tar bort knivenheten (9) från behållaren (8) ska den sköljas ordentligt och alla matrester ska tas bort.

Montera ned knivenheten (9) på det som anges i instruktionerna för användningen i avsnittet som avser knivenheten. Ta av varje knivskyddshylsa (9B) (om de fortfarande är monterade).

Rengör knivarna (9A) yta med vatten och tvål eller med ett mildt diskmedel och var mycket försiktig med den vassa delen. Starka rengöringsmedel, som till exempel blekmedel eller klorhaltiga rengöringsmedel kan angripa stålets sammansättning samt fläcka stålet och oxidera det på ett ohjälpligt sätt.

Rengöringsmedel som innehåller klor eller klorföreningar ska absolut undvikas.

Skölj rikligt med rinnande vatten och torka torrt med en gång med en mjuk trasa (ej repande).

⚠ WARNING! Diska inte knivarna i maskin eftersom fukten inne i maskinen, tillsammans med förekomsten av salter, kan orsaka oxideringsföreteelser.

SKÖTSEL AV KOKAREN

Under normal användning av apparaten bildas kalkavskattningar inne i kokaren som, om de hopar sig, kan äventyra en korrekt funktion av apparaten och därför regelbundet måste avlägsnas.

För att utföra denna åtgärd får inte de kalkborttagningsprodukter användas (vätskor, pulver, tabletter, o.s.v.) som finns att köpa i handeln, eftersom de skulle kunna innehålla ämnen som är giftiga eller ej lämpliga för att komma i beröring med mat, utan gör på det sätt som anges nedan.

Kontrollera följande:

- att elsladdens stickkontakt har tagits ur vägguttaget och att elsladden är urkopplad från apparaten
- att apparaten och kokaren har svalnat helt och hållet
- att vredet för start (2) är i vertikalt läge, på "0".

Skruva loss kokarens lock (4) genom att vrida motsols.

⚠ WARNING! Slå aldrig på apparaten när den avkalkande blandningen med vatten och vinäger finns i kokaren.

- a) Stäng ångutloppshålet (13) med ett finger och bibehåll det stängt på detta sätt.
- b) Fyll kokaren med en blandning av kallt dricksvatten och vitvinsvinäger (i samma mängd), för att göra detta använd en barnmatsburk (11).

⚠ WARNING! Håll inte för mycket vatten i kokaren och hur som helst aldrig ovanför packningens nedre svarta kant som är belägen vid kokarens öppning.

- c) Sätt på och stäng kokarens lock (4) samtidigt som du stänger ångutloppshålet (13) med ett finger och skaka apparaten lätt.
- d) Låt avkalkningsblandningen verka under hela natten.
- e) Bibehåll ångutloppshålet (13) stängt genom att hålla ett finger på det och skaka apparaten lätt.
- f) Ta bort kokarens lock (4) och bibehåll ångutloppshålet (13) stängt, håll sedan ut allt vatten som finns i kokaren i diskhon.

VIKTIG INFO: om det skulle rinna ut lite mörkare vattenrester är detta helt normalt eftersom det handlar om salt och mineralrester som finns i kranvattnet (i större eller mindre mängd beroende på kvaliteten och hårdheten på vattnet som kommer från vattenledningarna), dessa rester lägger sig under den normala användningen på kokarens botten och väggar och avlägsnas med den avkalkande blandningen med vatten och vinäger.

- g) Fyll kokaren igen, samtidigt som du bibehåller ångutloppshålet (13) stängt med ett finger, med kallt drickbart kranvatten, sätt på och stäng kokarens lock (4) och skaka apparaten lätt.
- h) Ta bort kokarens lock (4) samtidigt som du bibehåller ångutloppshålet (13) stängt, håll sedan ut allt vatten som finns i kokaren.
- i) Upprepa instruktionerna i punkt g) och h) ända tills kokaren är helt tom. Nu har rengöringen av kokaren fullbordats på rätt sätt.

Vid speciellt motståndskraftiga och/eller kraftiga kalkavlagringar ska man upprepa avkalkningen och öka mängden vinäger.

Hur ofta kalkavlagringarna måste tas bort beror på hur ofta produkten används och på vattnets hårdhet. Ju oftare produkten används och/eller ju hårdare vattnet är, desto oftare ska kalken tas bort.

Det rekommenderas hur som helst att man utför de åtgärder som beskrivs ovan åtminstone en gång varannan vecka.

VII. BARNMATSBURKAR

I förpackningen för Babykostkokare Sund Ånga finns det 2 praktiska burkar för förvaring och transport av den homogeniserade barnmaten. Dessa burkar är gjorda i plast som är motståndskraftig mot stötar och de kan användas både i kylskåp och för att värma barnmaten (med Babykostkokare Sund Ånga, i "vattenbad" – sedvanlig metod – eller i mikrovågsugn).

Burkarna är försedd med en graderad skala för att mäta vätskor eller barnmaten inuti.

När burkarna för den homogeniserade barnmaten används för att värma barnmaten ska följande iakttas:

- Under uppvärmningen av barnmaten ska alltid locket tas av från burkarna.
- Sätt inte burken direkt på uppvärmningsplattor, öppna lågor eller i ugn.
- Värm inte den homogeniserade barnmaten mer än en gång och/eller inte mer än en timme.

Efter uppvärmningen:

- Hantera burken med stor försiktighet så att du inte bränner dig (burken kan vara mycket varm).
- Efter uppvärmningen ska du alltid röra om barnmaten så att den får en jämn temperatur.
- Kontrollera alltid att barnmaten inte är för varm innan du ger den åt barnet.

VIII. FUNKTIONER OM BABYKOSTKOKARE SUND ÅNGA INTE FUNGERAR

- Kontrollera att stickproppen är korrekt införd i vägguttaget.
- Kontrollera att produkten och sladden inte har några synliga skador.
- Kontrollera att displayen lyser.
- Kontrollera att behållaren (8) är korrekt monterad på basen (1) (kontrollera att de olika indikatorerna är ställda såsom beskrivs i kapitlet om instruktioner för användningen i avsnittet: behållaren).
- Kontrollera att det genomskinliga locket (6) är korrekt monterad på behållaren (kontrollera att de olika indikatorerna är ställda såsom beskrivs i kapitlet om instruktioner för användningen i avsnittet: behållaren).
- Kontrollera att knappen för fastsättningen av behållaren (5) är korrekt vridet (såsom beskrivs i kapitlet om instruktioner för användningen i avsnittet: behållaren).
- Om produkten fortfarande inte fungerar ska du kontakta återförsäljaren.

OM DU LÄGGER I ALLTFÖR MYCKET MAT ELLER ALLTFÖR HÄRD MAT I BABYKOSTKOKARE SUND ÅNGA

Om du lägger i alltför mycket mat eller alltför hård mat i behållaren kan detta orsaka låsning av knivarnas rotation. I detta fall ska du göra på följande sätt:

- Envisas inte med att sätta motorn i funktion eftersom den skulle kunna skadas på ett ohjälpligt sätt.
- Koppla bort apparaten från elnätet genom att ta ur sladdens stickpropp från vägguttaget.
- Ta bort behållaren (8) genom att följa anvisningarna i kapitlet om instruktioner för användningen i avsnittet: behållaren, och lossa knivarna med stor försiktighet med hjälp av ett verktyg i trä (t.ex.: en träsked).
- Avlägsna maten i överskott från behållaren och/eller ta helt och hållet bort maten som är alltför hård.



VARNING!

- För aldrig in händerna i behållaren (8) för att lossa kniven (9), eftersom du skulle kunna skada dig allvarligt.
- Om särskilt hård mat läggs in i behållaren (8) kan knivarna gå sönder vilket kan innebära stor fara för användaren.

EG-försäkringen om överensstämmelse:

Artsana S.p.A. uppger härmed att denna apparat av märket Chicco mod.06560 överensstämmer med de grundläggande kraven, och andra relevanta bestämmelser, fastställda i direktivet 2004/108/EG (elektromagnetisk kompatibilitet) och 2006/95/EG (elektrisk säkerhet).

Kopia av CE-försäkringen kan beställas hos Artsana S.p.A. Via S. Catelli 1 – 22070 Grandate (Co) Italien

IX. TEKNISKA DATA

Modell: 06560

Nätspänning: 230-240 V ~ 50Hz

Kokarens effekt: 300 W

Motorns effekt: 175 W

Funktionscykler mixer: 10sec. ON–10 sek. OFF



= Apparat som överensstämmer med tillhörande CE direktiv.



= **VARNING!**



= Läs instruktionerna.



= **VARNING:** utsläpp av kokhet ånga.



= Skrota inte denna produkt som vanligt kommunalt hushållsavfall, utan använd Dig av de särskilda sorteringsställena i enlighet med de lagar som gäller i varje land.

ARTSANA förbehåller sig rätten att när som helst och utan att på förhand meddela därom ändra på det som beskrivits i denna bruksanvisning. Kopiering, transmission, avskrift och översättning till annat språk, även delvis, i vilken som helst form av denna manual, är på inga villkor tillåtna utan föregående skriftlig tillåtelse från ARTSANA.

Made in China

F Cuiseur Vapeur



Lire cette notice avant l'emploi et la conserver pour toute référence future.

I. CONTENU DE L'EMBALLAGE

- 1 Base Robot de cuisine Cuiseur Vapeur
- 1 Câble d'alimentation
- 1 Couvercle de Bol
- 1 Bol
- 1 Panier destiné à la cuisson des aliments
- 1 Panier de réchauffement des petits pots
- 1 Spatule pour recueillir les aliments contenus dans le bol
- 1 Notice
- 1 Livre de recettes
- 2 Pots destinés à la conservation des aliments
- 2 Capuchons de protection des lames
- 1 Groupe lames

II. LEGENDE

- 1 BASE
- 2 BOUTON D'ALLUMAGE/EXTINCTION CUVE DE CHAUFFAGE/MOTEUR
- 3 AFFICHAGE LUMINEUX
- 4 BOUCHON DE LA CUVE DE CHAUFFAGE
- 5 POIGNEE DE FIXATION DU BOL
- 6 COUVERCLE TRANSPARENT DU BOL
- 7 PANIER DE CUISSON
- 8 BOL
- 9 GROUPE LAMES
- 9A LAMES
- 9B CAPUCHONS DE PROTECTION DES LAMES
- 10 SPATULE
- 11 PETITS POTS
- 12 PANIER DE RECHAUFFEMENT DES PETITS POTS
- 13 ORIFICE D'EVACUATION DE LA VAPEUR

III. AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SECURITE



L'usage d'un appareil électrique quelconque comporte le respect de certaines règles fondamentales.

En particulier:

- L'installation électrique de la pièce doit être conforme aux normes de sécurité en vigueur.
- Brancher l'appareil à une prise de courant facilement accessible.
- Ne pas tirer sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil pour le débrancher de la prise de courant.
- Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique et il doit être utilisé conformément à la notice. Tout autre usage est incorrect et donc dangereux.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage interne ; il ne doit donc pas être exposé au soleil, à la pluie et à d'autres agents atmosphériques.
- Ne jamais tremper l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne jamais toucher l'appareil avec des mains mouillées ou humides.
- Ne pas toucher l'appareil s'il tombe accidentellement dans l'eau ; le débrancher immédiatement et ne plus l'utiliser, s'adresser à du personnel techniquement compétent et qualifié ou à Artsana S.p.A.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, l'éteindre et débrancher le câble de la prise de courant, ne pas tenter de le forcer, et s'adresser exclusivement à du personnel techniquement compétent et qualifié ou à Artsana S.p.A..
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifier que le produit et tous ses éléments ne sont pas endommagés. Dans le cas contraire, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à une personne qualifiée ou au vendeur.
- Vérifier que le voltage et la fréquence (voir les données

de la plaquette sous l'appareil) correspondent à ceux de votre secteur.

- Attention : pour des motifs de sécurité, l'appareil doit toujours être branché à une installation pourvue d'une liaison de terre en bon état.
- Vérifier que la fiche d'alimentation est débranchée et que l'appareil est complètement froid avant de le déplacer, le ranger, le nettoyer, effectuer des opérations d'entretien ou entre deux utilisations.
- Toujours placer l'appareil sur des surfaces plates et stables loin d'appareils ou de matériaux sensibles à la chaleur, à la vapeur et à l'humidité. Ne jamais poser l'appareil sur ou près de surfaces chaudes, cuisinières à gaz ou plaques électriques, ou sur des surfaces délicates ou à la portée des enfants.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance quand il est en fonction.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, de la vapeur bouillante sort de l'orifice d'évacuation de la vapeur du bol ; toujours faire extrêmement attention.
- Avant toute utilisation, vérifier que tous les éléments (en particulier le bol transparent et la base) sont assemblés correctement.
- Il est déconseillé d'utiliser cet appareil pour hacher des aliments particulièrement durs, comme par exemple de la nourriture encore surgelée car les lames pourraient être abîmées de façon irréversible.
- Pendant la phase de réchauffement et de cuisson à la vapeur, de la vapeur bouillante sort du bol ; celle-ci pourrait entraîner des brûlures et la cuve de chauffage, le bol et toutes les parties en contact avec la vapeur deviennent très chaudes : toujours faire extrêmement attention et manipuler l'appareil avec soin.
- Ne pas ouvrir ou tenter d'ouvrir le bouchon de la cuve de chauffage et/ou le couvercle du bol lorsque l'appareil est allumé et/ou en fonction ; danger de brûlure.
- Avant d'ouvrir/enlever le bouchon de la cuve de chauffage (4), éteindre l'appareil et attendre au moins 2 minutes.
- Ne pas verser/ne jamais introduire dans la cuve de chauffage d'autres liquides que de l'eau potable du robinet ou verser/introduire dans la cuve de chauffage des aliments liquides et/ou solides à l'exception de ceux qui sont prévus au paragraphe "ENTRETIEN DE LA CUVE DE CHAUFFAGE".
- Pendant le cycle de réchauffement/cuisson, l'éventuelle sortie de vapeur des bords du bouchon de la cuve de chauffage indique la présence d'une anomalie fonctionnelle dans le circuit de la vapeur ; ne pas ouvrir ni enlever le bouchon de la cuve de chauffage mais éteindre immédiatement l'appareil et le laisser refroidir complètement. L'appareil ne doit plus être utilisé et il faut s'adresser à Artsana S.p.A. pour vérification.
- Toujours faire particulièrement attention lors de la manipulation du groupe lames ; celles-ci sont très coupantes.
- Toujours débrancher le câble d'alimentation de la prise de courant avant d'accéder aux lames.
- Afin d'éviter l'éventuelle oxydation des lames, nettoyer à fond et essuyer soigneusement le groupe lames tout de suite après chaque utilisation.
- Cet appareil ne contient aucune partie ou élément réparables par l'utilisateur. Ne pas tenter de l'ouvrir ni de le réparer. En cas de panne, s'adresser à du personnel qualifié et techniquement compétent ou à Artsana S.p.A..
- L'ouverture de l'appareil n'est possible qu'à l'aide d'outils spéciaux.
- Utiliser exclusivement le câble d'alimentation fourni avec l'appareil.
- En cas de remplacement éventuel du câble d'alimentation, s'adresser exclusivement à Artsana S.p.A.
- De mauvaises réparations, effectuées par du personnel non qualifié, peuvent provoquer des dommages ou des accidents aux utilisateurs.
- Concernant l'élimination de l'emballage, des accessoires sujets à l'usure ou de l'appareil, faire le tri sélectif conformément aux législations spécifiques en vigueur dans

chaque pays.

- Appareil conforme aux conditions des directives CE pertinentes et aux mises à jour suivantes.
- L'appareil, ses accessoires et les éléments de l'emballage (sachets en plastique, boîtes en carton, etc.) ne sont pas des jouets et ne doivent par conséquent pas être laissés à la portée des enfants, car ils représentent des sources potentielles de danger.
- Cet appareil n'est pas adapté pour être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou n'ayant aucune expérience ni connaissance, à moins qu'elles aient été formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants devraient être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas effectuer d'opérations de nettoyage et/ou d'entretien si l'appareil est raccordé au secteur ou bien s'il n'est pas complètement froid.

En cas de doutes sur l'interprétation du contenu de cette notice, contacter le revendeur ou Artsana S.p.A.

IV. PREPARATION DU PRODUIT

AVANT D'UTILISER LE PRODUIT POUR LA PREMIERE FOIS :

- 1) Oter l'appareil et les accessoires de l'emballage en vérifiant qu'ils sont en bon état (en cas d'endommagements visibles ou de doute, ne pas utiliser l'appareil et/ou ses éléments), ôter la notice, le livre de recettes et les éventuelles feuilles supplémentaires contenant des avertissements ou autres indications qui doivent être lus attentivement et conservés pour toute référence future.

 **Attention**, l'emballage et toutes ses parties doivent toujours être tenus hors de la portée des enfants car ils pourraient être à la base d'un étouffement (sachets) ou d'ingestion de petites parties.

 **NOTE IMPORTANTE** : Comme tous les appareils électriques neufs destinés à être en contact avec des aliments, avant d'utiliser le produit pour la première fois, il est nécessaire de le nettoyer soigneusement afin de garantir une hygiène correcte.

Lors de la première mise en route, l'appareil pourrait dégager une légère odeur, qui est tout à fait normale.

- 2) Nettoyer l'appareil de la façon suivante :

- a) Introduire le panier de cuisson (7) dans le bol (8), fermer le bol (8) à l'aide du couvercle transparent (6) et introduire le bol dans l'appareil en suivant les indications du paragraphe V. MODE D'EMPLOI
- b) Remplir complètement la cuve de chauffage d'eau potable froide, introduire et fermer le bouchon de la cuve de chauffage
- c) Programmer 30 minutes comme temps de cuisson sur l'affichage (3) et mettre l'appareil en route en tournant le bouton de démarrage vers la gauche.
- d) A la fin du cycle, laisser l'appareil et la cuve de chauffage refroidir complètement, puis débrancher le câble d'alimentation de la prise de courant et de l'appareil, ôter le bol (8), jeter l'eau restante dans ce dernier et laver à l'eau tiède et avec un produit vaisselle commun le bol, le panier et le couvercle du bol, les rincer et les essuyer soigneusement puis les conserver dans un endroit propre et sec
- e) Fermer et boucher l'orifice d'évacuation de la vapeur (13) à l'aide d'un doigt
- f) Remplir complètement la cuve de chauffage d'eau froide du robinet
- g) Introduire et fermer le bouchon de la cuve de chauffage (4) puis agiter brièvement l'appareil
- h) Enlever le bouchon de la cuve de chauffage (4) et tout en laissant l'orifice d'évacuation de la vapeur bouché (13), renverser dans un évier toute l'eau contenue dans la cuve de chauffage.
- i) Répéter les opérations e) - f) - g) - h) une deuxième fois

 **ATTENTION** : la base (1) ne doit jamais être lavée ni trempée dans l'eau !
Avant d'effectuer le cycle de nettoyage susmentionné, vérifier que les éventuels éléments contenus dans le bol (8) ont été enlevés, à l'exception du panier de cuisson (7).

V. MODE D'EMPLOI

LE BOL

Pour débloquer et enlever le bol (8) de la base (1) :

- i. Mettre le bouton d'allumage / extinction (2) sur "0".

Note : pour des motifs de sécurité, le bol (8) et son couvercle ne doivent être enlevés que si le bouton d'allumage / extinction (2) est sur "0".

- ii. Tourner la poignée de fixation du bol (5) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. C1) et extraire le bol (8) de son logement par l'arrière (fig. A).

Pour ouvrir le couvercle transparent du bol (6) :

- i. Oter le couvercle transparent du bol (6) en le soulevant.

Pour fermer le couvercle transparent du bol (6) :

- i. Introduire le couvercle dans le bol (6) en veillant à ce que les encoches de référence coïncident (fig.).

Pour introduire le bol avec son couvercle dans la base :

- i. Prendre le bol par la poignée et l'enfiler dans la base comme indiqué (fig. A) en veillant à bien le positionner au fond de son logement, en vérifiant que le bol est fixé sur le rehaussement spécial situé dans la base d'appui.

- ii. Tourner la poignée de fixation (5) dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. C2) pour bloquer le bol (8).

 **ATTENTION !** Pour des motifs de sécurité, la fonction de cuisson ne doit jamais être mise en route si :

- 1) le panier de cuisson (7) ou le panier de réchauffement des petits pots (12) ne sont pas introduits dans le bol (8) ;
- 2) le bol (8) est sans couvercle (6) ou bien le couvercle n'est pas placé correctement ;
- 3) le bol (8) n'est pas introduit correctement dans la base (1)
- 4) Le groupe lames est introduit dans le bol (8)

LE GROUPE LAMES

Pour fixer le groupe lames (9) au bol (8) :

- i. Vérifier que les capuchons de protection des lames (9B) ne sont pas fixés ou introduits sur le groupe lames (9). Dans le cas contraire, ils doivent être enlevés en faisant particulièrement attention car les lames (9A) sont très coupantes.
- ii. Attraper soigneusement le groupe lames (9) et les introduire dans le bol (8) en veillant à ce qu'elles soient bien centrées sur le pivot métallique se trouvant au fond du bol (8). Pour enlever le groupe lames (9) du bol (8) :

- i. Extraire le groupe lames (9) du bol (8) en les soulevant :

 **ATTENTION !** : Faire très attention aux lames (9A) car elles sont très affilées.

Quand le groupe lames (9) n'est pas inséré dans le bol (8), les protéger (9A) à l'aide de leurs capuchons (9B) et les ranger dans un lieu sûr hors de la portée des enfants.

 **AVANT DE MOUDRE/HACHER/MIXER DES ALIMENTS, TOUJOURS VERIFIER QUE :**

- le bol ne contient ni le panier de cuisson (7), ni le panier de réchauffement des petits pots (12) ni d'autres éléments
- tous les capuchons de protection (9B) ont été ôtés des lames (9A)
- les lames (9) sont insérées correctement dans le bol (8)
- le couvercle du bol (6) est inséré correctement dans le bol (8)
- le bol (8) est bloqué correctement sur la base (1) et la poignée de fixation du bol (5) est bloquée correctement dans la position de fermeture (fig. C2).

LA PREPARATION DU REPAS

COMMENT FAIRE CUIRE

Le Cuiseur vapeur cuit à la vapeur les fruits, les légumes, la viande, le poisson, le riz, et d'autres aliments adaptés à la cuisson à la vapeur. Son système de cuisson à la **Vapeur Intense** achemine la vapeur dans le bol (8) ; c'est pourquoi il est idéal pour le sevrage des bébés, car il permet de conserver l'apport protéique et vitaminique des aliments.

Note : Le processus de cuisson s'interrompt en cas d'épuisement de l'eau contenue dans la cuve de chauffage ou lorsque le temps de cuisson programmé s'est écoulé. Pour établir les temps de cuisson corrects, consulter le livre de recettes accompagnant le produit.

- Vérifier que l'appareil n'est pas raccordé au secteur et que le bouton de l'interrupteur (2) est vertical, sur "0".
- Oter (s'il est inséré) de la base (1) le bol (8) puis le couvercle transparent (6).
- Extraire le panier de cuisson (7) du bol (8)
- Introduire les aliments coupés en dés ou en rondelles dans le panier de cuisson (7) en veillant à ne pas trop le remplir. Il est conseillé de ne pas dépasser le bord supérieur du panier et de ne pas comprimer les aliments.
- Insérer le panier (7) dans le bol (8) et fermer le couvercle (6), puis fixer le bol (8) à la base (1)
- Dévisser le bouchon de la cuve de chauffage (4) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le soulever.
- Verser l'eau dans la cuve de chauffage en utilisant un petit pot (11) comme doseur.

ATTENTION!

Ne jamais introduire de l'eau directement du robinet (fig. D) dans la cuve de chauffage.

- Ne jamais trop remplir la cuve de chauffage et ne jamais dépasser le bord inférieur de la garniture noire placée au col de la cuve de chauffage.
- Fermer complètement le bouchon de la cuve de chauffage (4) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, en veillant à ce que les références présentes sur le bouchon et sur l'appareil coïncident.
- Brancher le câble d'alimentation à l'appareil et introduire la fiche dans la prise de courant ; de cette sorte, l'affichage (3) s'allume et les chiffres "00" apparaissent, indiquant que l'appareil est raccordé au secteur et prêt à l'emploi.

ATTENTION! Ne jamais utiliser la fonction de cuisson sans avoir introduit le bol (8) dans l'appareil ou avoir introduit dans le bol (8) le panier de cuisson (7) et le couvercle du bol (6) car l'appareil pourrait s'endommager de façon irréversible.

- Sélectionner le temps de cuisson souhaité en utilisant les touches (▲ pour augmenter le temps de cuisson ; ▼ pour le diminuer). Le temps de cuisson peut varier de 1 à 30 minutes maximum (si aucun temps de cuisson spécifique n'est programmé, le Cuiseur sélectionnera automatiquement un temps de cuisson de 30 minutes).
- Mettre en route la fonction de cuisson à la vapeur en tournant le bouton d'allumage (2) vers la gauche : (3) le pictogramme  s'allumera sur l'affichage, indiquant que la cuve de chauffage est en fonction et le compte à rebours indiquant le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson apparaîtra également.
- Le processus de cuisson s'interrompt automatiquement une fois que le compte à rebours est terminé : quand cela se produit, le Cuiseur émet un signal acoustique (5 "bips" consécutifs) et le symbole  clignote sur l'affichage (3).
- Si l'eau de la cuve de chauffage est terminée avant la fin du temps de cuisson programmé, le Cuiseur interrompt automatiquement le processus de cuisson en émettant une alarme acoustique (un "bip" continu de 10 secondes) : l'icône  indiquant la cuisson, s'éteint sur l'affichage et l'icône  ainsi que le temps de cuisson restant qui a été sélectionné au départ commencent à clignoter ; noter le

temps de cuisson restant puis éteindre l'appareil en mettant le bouton d'allumage/extinction (2) sur 0, débrancher le câble d'alimentation de la prise de courant et attendre au moins 2 minutes avant d'ouvrir et d'ôter le bouchon de la cuve de chauffage (4) pour ajouter de l'eau.

Attention: la cuve de chauffage pourrait contenir de la vapeur bouillante, toujours ouvrir et ôter le bouchon de la cuve de chauffage (4) en faisant très attention.

Une fois l'eau ajoutée, introduire et fermer le bouchon de la cuve de chauffage (4), introduire le câble d'alimentation dans la prise de courant et programmer sur l'affichage à l'aide des boutons ▲ ou ▼ le temps de cuisson restant précédemment noté, augmenté d'environ deux minutes, allumer l'appareil en tournant le bouton d'allumage (2) vers la gauche.

- Pendant le fonctionnement normal, si on souhaite modifier le temps de cuisson une fois que la cuisson a démarré, il suffit d'appuyer sur les boutons ▲ ou ▼ (jamais plus de 30 minutes).
 - Une fois la cuisson terminée, tourner le bouton de démarrage (2) jusqu'à la position "0".
 - Débrancher le câble de la prise de courant.
 - Oter le bol (8) de la base (2) et ouvrir le couvercle transparent (6) en faisant très attention car ces parties pourraient être très chaudes (voir la section : BOL) et de la vapeur bouillante pourrait être présente à l'intérieur du bol.
 - Extraire le panier de cuisson (7) du bol (8) à l'aide d'un gant, en faisant extrêmement attention parce qu'il pourrait être brûlant.
 - L'eau de cuisson qui s'est déposée au fond du bol peut être jetée ou bien conservée, selon les préférences personnelles ou les conseils du livre de recettes.
- En fin de cuisson, après avoir laissé refroidir complètement l'appareil, toujours enlever l'eau éventuelle restée dans la cuve de chauffage, en évitant que pendant la vidange, le liquide restant s'écoule par l'orifice d'évacuation de la vapeur (13) en le bouchant à l'aide d'un doigt.

COMMENT MIXER LES ALIMENTS

Le Cuiseur Vapeur permet de mixer tous les aliments habituellement utilisés lors du sevrage : fruits, légumes, viande, poisson, riz, etc. Grâce au design spécial de ses lames, la quantité de bulles d'air pouvant provoquer des coliques aux bébés est réduite dans les aliments mixés que prépare le Cuiseur Vapeur.

- Vérifier que l'appareil n'est pas raccordé au secteur et que le bouton d'allumage (2) est vertical, sur "0".
- Oter le bol (8) de la base (1) et ôter le couvercle (6) (voir la section : BOL).
- Extraire le panier de cuisson (7) du bol (8) (s'il est chaud, manipuler le panier de cuisson comme indiqué dans la section COMMENT FAIRE CUIRE).
- Vérifier que le groupe lames est assemblé correctement (9) (et que chaque capuchon de protection (9B) a été enlevé ; voir la section : LE GROUPE LAMES).
- Verser dans le bol (8) des aliments coupés en dés ou en rondelles.

ATTENTION! Pour que l'appareil fonctionne correctement, ne jamais introduire dans le bol (8) d'aliments durs (par exemple congelés) ou une quantité d'aliments supérieure à celle qui est contenue dans le panier de cuisson.

- Mettre le couvercle transparent (6) sur le bol (8) et fixer le bol sur la base (1) (voir la section : BOL).
- Introduire la fiche dans la prise de courant ; de cette sorte, l'affichage (3) s'allume et les chiffres "00" apparaissent, indiquant que l'appareil est raccordé au secteur et prêt à l'emploi.
- Sélectionner la fonction de mixage en tournant au maximum le bouton d'allumage (2) vers la droite ; un témoin s'allumera sur l'affichage (3) à droite, indiquant que les lames (9A) sont en fonction.

Pour réduire les aliments à la consistance souhaitée, lais-

ser le bouton (2) dans cette position pendant environ 10 secondes et le relâcher pendant environ 10 secondes dans la position verticale ; répéter plusieurs fois cette opération en ajoutant du liquide si nécessaire. Il est conseillé d'attendre au moins 10 secondes entre une mise en route et l'autre et de ne pas mettre les lames en route pendant plus de 10 secondes.

- Pour ôter les aliments du bol (8), utiliser la spatule pratique (10) incluse. Ne pas utiliser les mains car les lames (9A) sont très coupantes.

Il est conseillé de toujours vérifier la température des aliments et de l'uniformiser en mélangeant un peu avant de donner à manger au bébé.

COMMENT RECHAUFFER ET DECONGELER LES ALIMENTS

Grâce à sa «vapeur intense», le Cuiseur Vapeur permet de réchauffer et de décongeler des plats préparés précédemment. Pour réchauffer des aliments conservés dans un petit pot :

- Préparer le Cuiseur pour qu'il réchauffe les aliments, en suivant les instructions décrites à la section : COMMENT FAIRE CUIRE.

De façon détaillée :

a) introduire dans le panier de réchauffement des petits pots (12) le petit pot (11) sans couvercle ; b) introduire le panier de réchauffement des petits pots avec le petit pot à l'intérieur du bol vide, en veillant à ce que la tige située au fond du bol soit bien centrée dans le logement situé sous le panier de réchauffement des petits pots. Ne jamais introduire de petits pots plus grands que le panier.

- **Nota Bene :** Le temps nécessaire pour réchauffer ou décongeler peut varier en fonction de la température et de la quantité d'aliments à réchauffer ; il faut par conséquent suivre ces indications générales :

- **Réchauffer :** pour 80 g d'aliments, il faut environ 15 minutes de cuisson ; pour 120 g d'aliments, il faut environ 20 minutes ; si les aliments viennent de petits pots qui sortent du frigo, ces durées doivent être multipliées par deux.

- **Décongeler :** programmer le temps de cuisson à 20 minutes environ ; en fonction de la compacité et de la quantité d'aliments à décongeler, il pourrait être nécessaire de répéter cette opération. Une fois que les aliments sont décongelés, il est possible de les faire cuire / réchauffer en suivant les indications spécifiques.

- Une fois le cycle de réchauffement terminé, extraire le panier de réchauffement des petits pots en faisant extrêmement attention parce qu'il pourrait être très chaud. Il est conseillé de le manipuler avec des gants.

En cas de réchauffement d'aliments en morceaux

- Pour préparer le Cuiseur pour réchauffer des aliments en morceaux, suivre les instructions décrites à la section : COMMENT FAIRE CUIRE.

⚠ ATTENTION! Pour des motifs hygiéniques et biologiques, ne jamais réchauffer les aliments plus d'une fois ou pendant plus d'une heure.

VI. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour un nettoyage correct du Cuiseur Vapeur, il est nécessaire de séparer le bol (8) et ses accessoires de la base (1).

ATTENTION ! Ne jamais tremper ou mouiller la base (1) avec de l'eau ou d'autres liquides. Ne jamais mettre la base (1) sous l'eau courante.

NETTOYAGE DU GROUPE DE BASE /

CUVE DE CHAUFFAGE / MOTEUR

Débrancher l'appareil de la prise de courant. Laisser refroidir l'appareil.

Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide. Ne pas mettre la base (1) au lave-vaisselle ou sous l'eau courante et ne pas la tremper dans des liquides.

NETTOYAGE DU BOL ET DES ACCESSOIRES

Le bol (8) et les autres accessoires en plastique (couvercle, panier, poignée, spatule, petits pots, panier de réchauffement des petits pots) doivent être lavés avec un produit vaisselle commun (ne pas utiliser de produits abrasifs).

Il est conseillé de ne laver le bol (8) qu'après avoir ôté le groupe lames (9) ou les éléments qu'il contient éventuellement.

NETTOYAGE DU GROUPE LAMES

Pour éviter/réduire le risque d'oxydation et de corrosion des lames, le nettoyage et l'essuyage du groupe lames (9) doit toujours être effectué tout de suite après chaque utilisation. Avant d'ôter le groupe lames (9) du bol (8), les rincer abondamment et ôter les restes de nourriture.

Démonter le groupe lames (9) comme dans la notice, à la section dédiée aux le groupe lames.

Oter chaque capuchon de protection des lames (9B) (s'ils sont encore sur les lames).

Nettoyer la surface des lames (9A) avec de l'eau et du savon ou bien un produit nettoyant neutre en faisant très attention à la partie coupante. Des produits nettoyants agressifs, par exemple comme l'eau de javel, peuvent attaquer la composition de l'acier, en le tachant et en l'oxydant de façon irréversible.

Il faut absolument éviter d'utiliser des produits nettoyants contenant du chlore ou ses composés.

Rincer à l'eau courante abondante et essuyer tout de suite avec un chiffon doux (non abrasif).

⚠ ATTENTION ! Ne pas laver les lames au lave-vaisselle parce que l'environnement humide uni à la présence de sels peut provoquer des phénomènes d'oxydation.

ENTRETIEN DE LA CUVE DE CHAUFFAGE

Pendant l'utilisation normale de l'appareil, des dépôts de calcaire se forment dans la cuve de chauffage ; lorsqu'ils s'accumulent, ils pourraient nuire au fonctionnement correct de l'appareil ; ils doivent par conséquent être éliminés périodiquement.

Pour effectuer cette opération, ne pas utiliser de produits décalcifiants (liquides, poudres, pastilles, etc.) normalement présents dans le commerce parce qu'ils pourraient contenir des substances toxiques ou inadaptées au contact avec les aliments, mais suivre les indications ci-après :

Vérifier que :

- le câble d'alimentation est débranché de la prise de courant et de l'appareil
 - l'appareil et la cuve de chauffage sont complètement froids
 - le bouton d'allumage (2) est vertical, sur «0»
- Dévisser le bouchon de la cuve de chauffage (4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

⚠ ATTENTION! Ne jamais allumer l'appareil quand la cuve de chauffage contient la solution décalcifiante d'eau et de vinaigre.

- a) Fermer et boucher l'orifice d'évacuation de la vapeur (13) à l'aide d'un doigt
- b) Remplir la cuve de chauffage d'une solution d'eau potable froide et de vinaigre blanc de vin en parts égales à l'aide d'un petit pot (11)

⚠ ATTENTION : ne jamais trop remplir la cuve de chauffage et ne jamais dépasser le bord inférieur de la garniture noire placée au col de la cuve de chauffage.

- c) En bouchant à l'aide d'un doigt l'orifice d'évacuation de la vapeur (13), introduire et fermer le bouchon de la cuve de chauffage (4), agiter brièvement l'appareil
- d) Laisser la solution décalcifiante agir pendant au moins une nuit
- e) En bouchant à l'aide d'un doigt l'orifice d'évacuation de la vapeur (13), agiter brièvement l'appareil
- f) Enlever le bouchon de la cuve de chauffage (4) et tout en

laissant l'orifice d'évacuation de la vapeur bouché (13), renverser dans un évier toute la solution contenue dans la cuve de chauffage.

NOTE IMPORTANTE : l'éventuelle sortie de résidus, clairs ou foncés, est absolument normale car ce sont les résidus des sels et minéraux contenus/dissous dans l'eau du robinet (dans des quantités plus ou moins élevées en fonction de la dureté et de la qualité de l'eau fournie par l'aqueduc). Pendant l'utilisation normale du produit, ces résidus se déposent sur le fond et sur les parois de la cuve de chauffage et sont éliminés par la solution décalcifiante d'eau et de vinaigre.

- g) En bouchant à l'aide d'un doigt l'orifice d'évacuation de la vapeur (13), remplir de nouveau la cuve de chauffage avec de l'eau froide potable du robinet, introduire et fermer le bouchon de la cuve de chauffage (4) et agiter brièvement l'appareil
- h) En laissant l'orifice d'évacuation de la vapeur bouché, enlever le bouchon de la cuve de chauffage (4), et renverser dans un évier toute l'eau contenue dans la cuve de chauffage.
- i) Répéter les opérations des points g) et h) jusqu'à ce qu'aucun résidu ne sorte de la cuve de chauffage. Le nettoyage de la cuve de chauffage est alors terminé.

En cas de dépôts de calcaire particulièrement résistants et/ou abondants, répéter l'opération en augmentant le pourcentage de vinaigre.

La fréquence selon laquelle supprimer les dépôts de calcaire dépend de l'utilisation plus ou moins intensive du produit et de la dureté de l'eau. Plus l'utilisation du produit est intense et/ou plus l'eau est dure, plus le calcaire doit être supprimé fréquemment.

Il est conseillé d'effectuer les opérations susmentionnées au moins une fois tous les 15 jours.

VII. PETITS POTS

Le Cuiseur Vapeur est accompagné de 12 petits pots très pratiques destinés à la conservation et au transport des aliments. Ces petits pots sont en plastique résistant aux chocs et peuvent être utilisés au frigo mais aussi pour réchauffer les aliments (avec le cuiseur vapeur, au bain-marie – méthode traditionnelle – ou au micro-ondes).

Les petits pots sont dotés d'une échelle graduée pour mesurer les liquides ou les aliments contenus.

Quand on utilise les petits pots pour réchauffer les aliments, suivre les indications ci-après :

- Pendant le réchauffement des aliments, toujours ôter le couvercle des petits pots.
- Ne pas mettre le petit pot directement sur des plaques chauffantes, des flammes libres ou au four.
- Ne pas réchauffer les aliments plus d'une fois et/ou pendant plus d'une heure.

A la fin du réchauffement :

- Manipuler soigneusement le petit pot pour ne pas se brûler (il pourrait être très chaud).
- A la fin du réchauffement, toujours mélanger les aliments afin d'uniformiser la température.
- Toujours vérifier que les aliments ne sont pas trop chaud avant de donner à manger au bébé.

VIII. ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

SI LE CUISEUR VAPEUR NE FONCTIONNE PAS

- Vérifier que le câble est correctement branché à la prise de courant.
- Vérifier que le câble et le produit ne sont pas endommagés visiblement.
- Vérifier que l'affichage est allumé.
- Vérifier que le bol (8) est monté correctement sur la base (1) (contrôler que les différents indicateurs sont alignés comme décrit dans le chapitre des instructions d'utilisation à la section : le bol).
- Vérifier que le couvercle transparent (6) est monté correctement sur le bol (contrôler que les différents indicateurs

sont alignés comme décrit dans le chapitre : le bol).

- Vérifier que la poignée de fixation du bol (5) est tournée correctement (comme décrit dans le chapitre : le bol).
- Si le produit ne fonctionne toujours pas, s'adresser au revendeur.

EN CAS D'INTRODUCTION DE TROP D'ALIMENTS OU D'ALIMENTS TROP DURS DANS LE CUISEUR VAPEUR

L'introduction dans le bol de trop d'aliments ou bien d'aliments particulièrement durs pourrait provoquer le blocage de la rotation des lames. Dans ce cas :

- Ne pas insister en démarrant le moteur, car les lames pourraient s'endommager de façon irréversible.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Ôter le bol (8) en suivant les indications du chapitre : le bol, et débloquer soigneusement les lames à l'aide d'un ustensile en bois (ex. : une cuillère de cuisine).
- Enlever les aliments en excès du bol et/ou enlever complètement les aliments excessivement durs.



ATTENTION !

- Il est conseillé de ne jamais mettre les mains dans le bol (8) pour débloquer le groupe lames (9), vous pourriez vous blesser sérieusement.
- L'introduction dans le bol (8) d'aliments particulièrement durs pourrait provoquer la rupture des lames, et entraîner un grave danger pour l'utilisateur.

Déclaration CE de conformité :

Par la présente, Artsana S.p.A. déclare que cet appareil de la marque Chicco modèle 06560 est conforme aux conditions essentielles et aux autres dispositions pertinentes établies par les directives 2004/108/CE (compatibilité électromagnétique) et 2006/95/CE (sécurité électrique).

Une copie intégrale de la déclaration CE peut être demandée à Artsana S.p.A. Via S. Catelli 1 – 22070 Grandate (Co) Italy.

IX. DONNÉES TECHNIQUES

Modèle : 06560

Tension d'alimentation : 230-240 V ~ 50Hz

Puissance de la cuve de chauffage : 300 W

Puissance du moteur : 175 W

Cycles de fonctionnement du mixeur : 10 sec. ON–10 sec. OFF



= Appareil conforme aux directives CE compétentes.



= ATTENTION !



= Lire les instructions.



= ATTENTION : sortie de vapeur bouillante.



= Ne pas jeter ce produit avec les déchets domestiques normaux. Le mettre dans les conteneurs prévus à cet effet conformément aux lois en vigueur

ARTSANA se réserve le droit de modifier à tout moment et sans préavis ce qui est décrit dans cette notice d'utilisation. La reproduction, transmission, transcription et traduction, même partielle, dans une autre langue, sous quelque forme que ce soit, de cette notice sont absolument interdites sans l'autorisation écrite préalable d'ARTSANA
Fabriqué en Chine

D Mahlzeitenkocher „Gesundes Garen“



Vor dem Gebrauch, diese Anweisungen lesen und sorgfältig für späteres Nachschlagen aufbewahren.

I. PACKUNGSINHALT

1 Basis Mahlzeitenkocher „Gesundes Garen“

1 Stromkabel

1 Deckel für Mixeraufsatz

1 Mixeraufsatz

1 Korb zum Garen der Nahrungsmittel

1 Korb für die Erwärmung der Breigläserchen

1 Spachtel zum Sammeln der Mahlzeit aus dem Mixeraufsatz

1 Gebrauchsanleitung

1 Rezeptsammlung

2 Gläserchen zum Aufbewahren der Speisen

2 Messerschutzvorrichtungen

1 Messergruppe

II. LEGENDE

1 BASIS

2 EIN-/AUS-DREHKNOBF

WASSERKESSEL/MOTOR

3 LEUCHTDISPLAY

4 WASSERKESSELDECKEL

5 BEFESTIGUNGSKNOBF MIXERAUFSAZ

6 TRANSPARENTER DECKEL DES MIXERAUFSAZES

7 GARKORB

8 MIXERAUFSAZ

9 MESSERGRUPPE

9A MESSER

9B MESSERSCHUTZVORRICHTUNGEN

10 SPACHTEL

11 BREIGLÄSCHEN

12 KORB FÜR ERWÄRMUNG DER BREIGLÄSCHEN

13 DAMPFAUSTRITTSLOCH

III. SICHERHEITSHINWEISE UND -MASSNAHMEN



Beim Gebrauch jedes Elektrogeräts müssen einige grundsätzliche Regeln beachtet werden.

Im Einzelnen:

- Die elektrische Anlage des Raumes muss den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen.
- Das Gerät an eine leicht zugängliche Stromsteckdose anschließen.
- Nicht am Stromkabel oder am Gerät ziehen, um den Stecker aus der Steckdose herauszuziehen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und muss gemäß der Gebrauchsanleitung verwendet werden. Jeder andere Einsatz ist missbräuchlich und somit als gefährlich anzusehen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Hausinneren gedacht und darf daher nicht Sonne, Regen und anderen Witterungseinflüssen ausgesetzt werden.
- Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Das Gerät nicht berühren, wenn es aus Versehen ins Wasser gefallen sein sollte. Ziehen Sie sofort den Stecker heraus und benutzen Sie das Gerät nicht mehr. Wenden Sie sich an qualifiziertes Fachpersonal oder an Artsana S.p.A.
- Im Falle von Defekten und/oder Betriebsstörungen des Geräts, schalten Sie diesen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren, sondern wenden Sie sich ausschließlich an qualifiziertes Fachpersonal oder an Artsana S.p.A.
- Vor Benutzung des Geräts stets prüfen, ob das Produkt und all seine Bestandteile intakt sind. Anderenfalls benutzen Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an Fachpersonal oder an Ihren Händler.

- Vergewissern Sie sich, dass Gerätespannung und Frequenz Ihrem Stromnetz entsprechen (siehe Angaben auf dem Schild unter dem Gerät).
- Warnung: Aus Sicherheitsgründen muss das Gerät stets an eine Anlage mit funktionierender Erdung angeschlossen werden.
- Stets den Stromstecker herausziehen und das Gerät nach jedem Gebrauch bzw. bevor es verschoben, wiederaufgestellt, gereinigt oder Wartungsarbeiten unterzogen wird, völlig abkühlen lassen.
- Das Gerät stets auf feste, ebene Oberflächen stellen, in angemessener Entfernung von wärme-, dampf- oder feuchtigkeitsempfindlichen Geräten oder Materialien. Das Gerät nie in die Nähe oder auf warme Oberflächen, Gas- oder Elektroherde, empfindliche Oberflächen oder für Kinder erreichbar aufstellen.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, während es in Betrieb ist.
- Während das Gerät in Betrieb ist, tritt aus dem Dampfaustrittsloch des Mixeraufsatzes heißer Dampf aus, stets äußerst vorsichtig vorgehen.
- Vor jedem Gebrauch prüfen, ob alle Bestandteile (insbesondere der transparente Mixeraufsatz und die Basis) richtig zusammengesetzt sind.
- Es wird davon abgeraten, dieses Gerät zum Hacken besonders harter Nahrungsmittel, wie z.B. noch gefrorener Tiefkühlkost, zu verwenden, da die Messer irreparabel beschädigt werden könnten.
- Während des Erwärmens und Dampfgarens tritt aus dem Mixeraufsatz heißer Dampf aus, der Verbrennungen verursachen könnte, und der Wasserkessel, der Behälter und alle Teile, die mit dem Dampf in Berührung kommen, können sich erhitzen: das Gerät stets sehr vorsichtig benutzen.
- Den Deckel des Wasserkessels und/oder des Mixeraufsatzes nicht öffnen oder zu öffnen versuchen, wenn das Gerät eingeschaltet und/oder in Betrieb ist. Verbrennungsgefahr.
- Bevor man den Deckel des Wasserkessels (4) öffnet/abnimmt, das Gerät ausschalten und mindestens 2 Minuten warten.
- Nie andere Flüssigkeiten als Leitungswasser und keine flüssigen oder festen Nahrungsmittel in den Wasserkessel geben, mit Ausnahme der im Abschnitt "WARTUNG DES WASSERKESSELS" vorgesehenen Mittel.
- Während des Heiz-/Garzyklus weist der eventuelle Austritt von Dampf an den Rändern des Wasserkesseldeckels auf eine Funktionsstörung im Dampfkreislauf hin. Den Wasserkesseldeckel nicht öffnen oder abnehmen, sondern das Gerät sofort ausschalten und völlig abkühlen lassen. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr und wenden Sie sich an Artsana S.p.A. um es überprüfen zu lassen.
- Stets besonders vorsichtig vorgehen, wenn man die Messergruppe benutzt; die Messer sind sehr scharf.
- Stets den Kabelstecker aus der Steckdose ziehen, bevor man die Messer berührt.
- Um eine eventuelle Oxidation der Messer zu vermeiden, die Messergruppe sofort nach jedem Gebrauch gründlich reinigen und sorgfältig abtrocknen.
- Dieses Gerät enthält keine durch den Benutzer reparierbaren Teile oder Komponenten. Versuchen Sie nicht, es zu öffnen oder zu reparieren. Bei Störungen, wenden Sie sich an qualifiziertes Fachpersonal oder an Artsana S.p.A.
- Das Gerät kann nur mit Hilfe von Spezialwerkzeugen geöffnet werden.
- Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät gelieferte Netzkabel.
- Für einen eventuellen Austausch des Netzkabels, wenden Sie sich ausschließlich an Artsana S.p.A.
- Falsche Reparaturen, die von nicht qualifiziertem Personal ausgeführt werden, können Schäden oder Unfälle bei den Benutzern verursachen.
- Die Entsorgung der Verpackung von Zubehör, das Verschleiß unterliegt, oder des Gerätes selbst muss getrennt erfolgen, unter Beachtung der im jeweiligen Land gültigen Gesetze.
- Das Gerät entspricht den Anforderungen der einschlägigen EG-Richtlinien in geltender Fassung.
- Das Gerät, sein Zubehör und die Verpackungselemente

(Plastikbeutel, Schachteln, Kartons usw.) sind kein Spielzeug und müssen daher stets außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie eine mögliche Gefahrenquelle darstellen.

- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. durch Personen ohne Erfahrungen und Kenntnisse geeignet, wenn diese nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder zur Verwendung des Geräts angeleitet werden. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Nehmen Sie keine Reinigungs- und/oder Wartungsarbeiten vor, wenn das Gerät am Strom angeschlossen oder noch nicht ganz kalt ist.

Falls Sie Zweifel bezüglich der Auslegung des Inhalts dieser Gebrauchsanleitung haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an Artsana S.p.A.

IV. VORBEREITUNG DES GERÄTES

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH:

- 1) Das Gerät und die Zubehörteile auspacken und prüfen, ob sie unversehrt sind (bei sichtbaren Schäden oder im Zweifelsfall, das Gerät und/oder seine Bestandteile nicht benutzen), die Gebrauchsanleitung, die Rezeptsammlung und die eventuellen Zettel mit Warnhinweisen oder anderen Angaben entnehmen, die aufmerksam durchgelesen und für späteres Nachlesen aufbewahrt werden müssen.

 **Warnung:** Die Verpackung und all ihre Teile müssen immer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da die Gefahr des Erstickens (Beutel) oder des Verschluckens kleiner Teile besteht.

 **WICHTIGER HINWEIS:** Wie alle neuen Elektrogeräte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, muss dieses Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich gereinigt werden, damit die Hygiene gewährleistet ist.

Beim ersten Einschalten könnte das Gerät einen leichten Geruch abgeben. Dies ist als absolut normal anzusehen.

- 2) Das Gerät wie folgt reinigen:

- a) Den Garkorb (7) in den Mixeraufsatz (8) einfügen, den Mixeraufsatz (8) mit dem transparenten Deckel (6) verschließen und in das Gerät einsetzen, wie im Abschnitt V. GEBRAUCHSANLEITUNG angegeben
 - b) Den Wasserkessel mit kaltem Trinkwasser anfüllen, den Mixeraufsatzdeckel aufsetzen und schließen
 - c) Auf dem Display (3) 30 Minuten als Garzeit einstellen und das Gerät einschalten, indem man den Drehknopf nach links dreht
 - d) Nach Ende des Zyklus das Gerät und den Wasserkessel vollständig abkühlen lassen, dann das Stromkabel aus der Steckdose ziehen, den Mixeraufsatz (8) abnehmen, das darin verbliebene Wasser abgießen und den Mixeraufsatz, den Korb und den Mixeraufsatzdeckel mit lauwarmem Wasser und einem herkömmlichen Geschirrspülmittel waschen, sie dann sorgfältig ausspülen und abtrocknen und schließlich an einem sauberen und trockenen Ort aufbewahren
 - e) Das Dampfaustrittsloch (13) mit einem Finger zuhalten
 - f) Den Wasserkessel mit kaltem Leitungswasser anfüllen
 - g) Den Wasserkesseldeckel (4) aufsetzen und schließen und das Gerät kurz schütteln
 - h) Den Wasserkesseldeckel (4) abnehmen und das ganze Wasser aus dem Wasserkessel in die Spüle ausgießen, dabei das Dampfaustrittsloch (13) verschlossen halten.
- i) Die Schritte e) - f) - g) - h) noch ein zweites Mal wiederholen

 **WARNUNG:** Die Basis (1) darf nie gewaschen oder in Wasser getaucht werden!

Bevor man den oben angegebenen Reinigungszyklus durchführt, sich vergewissern, dass man die eventuell im Inneren des Mixeraufsatzes (8) enthaltenen Teile, mit Ausnahme des Garkorbs (7) herausgenommen hat.

V. GEBRAUCHSANLEITUNG

DER MIXERAUFSATZ

Abrauben und Abnehmen des Mixeraufsatzes (8) von der Basis (1):

- i. Den Ein-/Aus-Drehknopf (2) auf die mittlere Position "0" stellen.

Hinweis: Aus Sicherheitsgründen darf der Mixeraufsatz (8) mit Deckel nur dann abgenommen werden, wenn der Ein-/Aus-Drehknopf (2) auf "0" steht.

- ii. Den Befestigungsknopf des Mixeraufsatzes (5) entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Abb. C1) und den Mixeraufsatz (8) aus seiner Aufnahme nehmen, indem man ihn nach hinten herauszieht (Abb. A).

Öffnen des transparenten Mixeraufsatzdeckels (6):

- i. Den transparenten Mixeraufsatzdeckel (6) anheben und dann abnehmen.

Schließen des transparenten Mixeraufsatzdeckels (6):

- i. Den Deckel so auf den Mixeraufsatz (6) setzen, dass die beiden Bezugskurven genau übereinstimmen (Abb. B).

Einsetzen des Mixeraufsatzes mit Deckel in die Basis:

- i. Greifen Sie den Mixeraufsatz an seinem Griff und setzen Sie ihn wie angegeben in die Basis ein (Abb. A). Achten Sie dabei darauf, dass er vollständig in seine Aufnahme eingesetzt ist und dass der Mixeraufsatz an der dafür vorgesehenen Erhöhung an der Aufsetzbasis eingerastet ist.
- ii. Den Befestigungsknopf (5) im Uhrzeigersinn drehen (Abb. C2), um den Mixeraufsatz (8) zu blockieren.

 **WARNUNG!** Aus Sicherheitsgründen darf die Garfunktion niemals aktiviert werden wenn:

- 1) der Garkorb (7) oder der Korb zum Erwärmen der Breigläschen (12) nicht in den Mixeraufsatz (8) eingesetzt sind;
- 2) der Deckel (6) des Mixeraufsatzes (8) nicht vorhanden oder nicht korrekt aufgesetzt ist;
- 3) der Mixeraufsatz (8) nicht korrekt in der Basis (1) eingesetzt ist
- 4) die Messergruppe in den Mixeraufsatz (8) eingefügt ist

DIE MESSERGRUPPE

Zum Befestigen der Messergruppe (9) am Mixeraufsatz (8):

- i. Prüfen, ob die Messerschutzvorrichtungen (9B) an der Messergruppe (9) befestigt sind. Sie müssen ggf. abgenommen werden, wobei besonders vorsichtig vorzugehen ist, da die Messer (9A) sehr scharf sind
- ii. Vorsichtig die Messergruppe (9) greifen und in den Mixeraufsatz (8) einsetzen, wobei darauf zu achten ist, dass sie genau zentriert auf den Metallbolzen, der aus dem Boden des Mixeraufsatzes (8) herausragt, aufgesetzt wird.

Zur Entnahme der Messergruppe (9) aus dem Mixeraufsatz (8):

- i. Die Messergruppe (9) aus dem Mixeraufsatz (8) nehmen, indem man sie anhebt.

 **WARNUNG!** Die Messer (9A) stets mit größter Vorsicht benutzen, da sie sehr scharf sind.

Wenn die Messergruppe (9) nicht in den Mixeraufsatz (8) eingesetzt ist, die Messer (9A) mit den speziellen Messerschutzvorrichtungen (9B) schützen und die Messergruppe (9) an einem sicheren, für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.

 **VOR DEM MAHLEN/HACKEN/HOMOGENISIEREN VON NAHRUNGSMITTELN, VERGEWISSEN SIE SICH STETS, DASS:**

- der Garkorb (7) oder der Korb zum Erwärmen der Breigläschen (12) oder andere Teile sich nicht im Mixeraufsatz befinden
- die Messerschutzvorrichtungen (9B) von den Messern (9A) abgenommen wurden
- die Messergruppe (9) korrekt in den Mixeraufsatz (8) eingesetzt ist
- der Mixeraufsatzdeckel (6) korrekt auf den Mixeraufsatz (8) aufgesetzt ist
- der Mixeraufsatz (8) korrekt auf der Basis (1) blockiert ist und der Befestigungsknopf des Mixeraufsatzes (5) korrekt in Schließposition blockiert ist (Abb. C2).

DIE ZUBEREITUNG DER MAHLZEIT WIE GEDÄMPFT WIRD

Der Mahlzeitenkocher „Gesundes Garen“ i dämpft Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, Reis und andere für das Dampfparen geeignete Nahrungsmittel.

Bei diesem Garsystem mit **intensivem Dampf** wird der Dampf in den Mixeraufsatz (8) geleitet; aus diesem Grund ist das System ideal für die Entwöhnungszeit der Babys, da die Nährwerte der Lebensmittel vollständig erhalten bleiben.

Hinweis: Der Garprozess wird automatisch unterbrochen, wenn das Wasser im Wasserkessel aufgebraucht ist oder wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist.

Zur Bestimmung der richtigen Garzeiten, lesen Sie bitte in der beiliegenden Rezeptsammlung nach.

- Sich vergewissern, dass das Gerät nicht an das Stromnetz angeschlossen ist und dass der Schaltknopf (2) senkrecht, auf "0" steht.
- Den Mixeraufsatz (8) (falls eingesetzt) von der Basis (1) abnehmen und den transparenten Deckel (6) entfernen.
- Den Garkorb (7) aus dem Mixeraufsatz (8) nehmen
- Die in Würfel oder Scheiben geschnittenen Nahrungsmittel in den Garkorb (7) legen und darauf achten, diesen nicht zu überfüllen.

Es wird empfohlen, nicht über den oberen Korbrand zu füllen und die Nahrungsmittel nicht zu pressen.

- Den Korb (7) in den Mixeraufsatz (8) einsetzen und den Deckel (6) schließen, dann den Mixeraufsatz (8) an der Basis (1) befestigen
- Den Deckel des Wasserkessels (4) durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn abschrauben und anheben.
- Das Wasser mit einem BreiGläschen (11) als Dosiervorrichtung in den Wasserkessel füllen.



WARNUNG!

Niemals Wasser direkt aus dem Wasserhahn in den Wasserkessel füllen (Abb. D).

- Niemals den Wasserkessel überfüllen und auf keinen Fall über die schwarze Dichtung an der Öffnung hinaus füllen.
- Den Deckel des Wasserkessels (4) durch Drehen im Uhrzeigersinn fest verschließen. Dabei darauf achten, dass die Bezugskerben am Deckel und am Gerät übereinstimmen.
- Das Stromkabel an das Gerät anschließen und den Stecker in die Steckdose stecken. Dadurch schaltet sich das Display (3) mit den hervorgehobenen Ziffern "00" ein. Dies zeigt an, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen und betriebsbereit ist.



WARNUNG! Niemals die Garfunktion verwenden, ohne den Mixeraufsatz (8) in das Gerät eingesetzt oder den Garkorb (7) in den Mixeraufsatz eingefügt und den Mixeraufsatzdeckel (6) aufgesetzt zu haben, da das Gerät irreparabel beschädigt werden könnte.

- Die gewünschte Garzeit mit den entsprechenden Tasten wählen (▲ zum Erhöhen, ▼ zum Verringern der Garzeit). Die Garzeit kann von 1 Minute bis max. 30 Minuten betragen (programmiert man keine spezifische Garzeit, wählt der Mahlzeitenkocher „Gesundes Garen“ automatisch eine Garzeit von 30 Minuten).
- Die Dampfgarfunktion einschalten, indem man den Einschalt Drehknopf (2) nach links dreht: auf dem Display (3) schaltet sich das Piktogramm  ein, das anzeigt, dass der Wasserkessel in Betrieb ist und gleichzeitig wird der Count-down angezeigt, der angibt, wie viel Zeit noch bis zum Garenden fehlt.
- Der Garprozess wird automatisch unterbrochen, wenn der Count-down abgelaufen ist: Dann gibt der Mahlzeitenkocher „Gesundes Garen“ ein akustisches Signal ab (5 aufeinanderfolgende Pieptöne) und auf dem Display (3) blinkt das Symbol .
- Wenn das Wasser im Wasserkessel vor Ablauf der gewählten Garzeit aufgebraucht ist, unterbricht der Mahlzeitenkocher „Gesundes Garen“ automatisch den Garprozess und gibt einen Warnton ab (einen 10 Sekunden andauernden Piepton): Auf dem Display schaltet sich das Symbol des Garens  aus und das Symbol  beginnt zu blinken und auch die verbleibende Garzeit. Notieren Sie sich die verbleibende Garzeit und

schalten Sie dann das Gerät aus, indem Sie den Ein-/Aus-Drehknopf (2) in die zentrale Position auf 0 stellen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie mindestens 2 Minuten, bevor Sie den Deckel des Wasserkessels (4) abnehmen, um Wasser nachzufüllen.

Warnung: Im Wasserkessel könnte heißer Dampf vorhanden sein. Den Deckel des Wasserkessels (4) immer äußerst vorsichtig öffnen und abnehmen.

Nachdem man das Wasser nachgefüllt hat, den Deckel des Wasserkessels (4) aufsetzen und schließen, den Kabelstecker in die Steckdose stecken und auf dem Display mit den Tasten ▲ oder ▼ die zuvor notierte restliche Garzeit einstellen, die man um etwa zwei Minuten erhöht. Das Gerät einschalten, indem man den Einschaltknopf (2) nach links dreht.

- Sollte man während des normalen Betriebs die Garzeit ändern wollen, nachdem das Garen bereits begonnen hat, genügt es, die Tasten ▲ oder ▼ zu drücken (niemals über 30 Minuten).
 - Nach beendetem Garen, den Drehknopf (2) in die mittlere Stellung auf "0" drehen.
 - Den Stecker aus der Steckdose ziehen.
 - Den Mixeraufsatz (8) von der Basis (2) abnehmen und den transparenten Deckel (6) abschrauben; dabei darauf achten, dass diese Teile sehr heiß sein können (siehe Abschnitt: MIXERAUF SATZ) und im Mixeraufsatz könnte heißer Dampf vorhanden sein.
 - Den Garkorb (7) aus dem Mixeraufsatz (8) nehmen. Dazu einen gewöhnlichen Topfhandschuh oder Topflappen verwenden und äußerst vorsichtig vorgehen, denn er könnte heiß sein.
 - Sie können je nach Wunsch das Kochwasser am Boden des Mixeraufsatzes abgießen oder aufbewahren oder die Ratschläge der Rezeptsammlung befolgen.
- Nach dem Garen und nachdem das Gerät völlig abgekühlt ist, das eventuell im Wasserkessel zurückgebliebene Wasser stets wegschütten. Dabei vermeiden, dass während des Leerens des Wasserkessels die restliche Flüssigkeit in seinem Inneren aus dem Dampfaustrittsloch (13) austritt, indem man dieses mit einem Finger zuhält.

WIE HOMOGENISIERT WIRD

Mit dem Mahlzeitenkocher „Gesundes Garen“ können alle normalerweise für die Entwöhnungszeit verwendeten Nahrungsmittel homogenisiert werden: Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, Reis usw. Dank des speziellen Designs seiner Messer reduziert sich in der mit dem Mahlzeitenkocher „Gesundes Garen“ zubereiteten Babynahrung die Menge der Luftblasen, die bei Babys Ursache für Koliken sind.

- Sich vergewissern, dass das Gerät nicht an das Stromnetz angeschlossen ist und dass der Drehknopf (2) senkrecht, auf "0" steht.
- Den Mixeraufsatz (8) von der Basis (1) abnehmen und den Deckel (6) entfernen (siehe Abschnitt: MIXERAUF SATZ).
- Den Garkorb (7) aus dem Mixeraufsatz (8) nehmen (wenn er heiß ist, den Garkorb wie im Abschnitt WIE GEDÄMPFT WIRD handhaben).
- Sich vergewissern, dass die Messergruppe (9) richtig zusammengesetzt ist (und dass jeder Messerschutz (9B) abgenommen wurde; siehe Abschnitt: MESSERGRUPPE).
- Die in Würfel oder Scheiben geschnittenen Nahrungsmittel in den Mixeraufsatz (8) geben.



WARNUNG! Für einen einwandfreien Betrieb des Gerätes niemals harte Nahrungsmittel (z.B. Tiefkühlkost) oder eine größere Menge an Speisen als der Garkorb aufnehmen kann in den Mixeraufsatz (8) geben.

- Den transparenten Deckel (6) auf den Mixeraufsatz (8) setzen und den Mixeraufsatz auf der Basis (1) befestigen (siehe Abschnitt: MIXERAUF SATZ).
- Den Stecker in die Steckdose stecken. Dadurch schaltet sich das Display (3) mit den hervorgehobenen Ziffern "00" ein. Dies zeigt an, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen und betriebsbereit ist.
- Die Funktion Homogenisierung wählen, indem man den Drehknopf (2) nach rechts dreht. Auf dem Display (3) rechts schaltet sich nun eine Kontrollleuchte ein, die anzeigt, dass

die Messer (9A) in Betrieb sind.

Um die Nahrungsmittel auf die gewünschte Größe zu zerkleinern, den Drehknopf (2) ca. 10 Sekunden lang in dieser Position halten und dann weitere ca. 10 Sekunden in die senkrechte Position loslassen; diesen Vorgang mehrmals wiederholen und gegebenenfalls Flüssigkeit hinzugeben. Es wird empfohlen, mindestens 10 Sekunden zwischen zwei Betätigungen zu warten und die Messer nicht länger als 10 Sekunden zu betätigen.

- Den praktischen beiliegenden Spachtel (10) verwenden, um den Inhalt des Mixeraufsatzes (8) zu sammeln. Niemals die Hände dazu verwenden, da die Messer (9A) sehr scharf sind. Es wird empfohlen, die Nahrungsmittel umzurühren, damit diese eine gleichmäßige Temperatur annehmen, und stets die Temperatur zu prüfen, bevor man das Kind füttert.

AUFTAUEN UND AUFWÄRMEN VON NAHRUNGSMITTELN

Mit dem Mahlzeitenkocher „Gesundes Garen“ kann man, dank seiner Garfunktion mit „intensivem Dampf“ auch zuvor zubereiteten Brei auftauen und aufwärmen. Wenn man Mahlzeiten im Breigläschen erwärmen will:

- Um den Mahlzeitenkocher „Gesundes Garen“ zum Aufwärmen von Brei vorzubereiten, folgend Sie bitte den Anweisungen des Abschnitts: WIE GEDÄMPFT WIRD.

Im Einzelnen:

a) das Breigläschen (11) ohne Deckel in den Korb zur Erwärmung der Breigläschen (12) einsetzen; b) den Korb mit dem darin enthaltenen Breigläschen in den Mixeraufsatz setzen und darauf achten, dass der Stift am Boden des Mixeraufsatzes in dem entsprechenden Sitz unter dem Gläschen-Korb zentriert wird. Keine Gläschen einsetzen, die höher als der Gläschen-Korb sind.

- NB: Die zum Aufwärmen oder Auftauen notwendige Zeit variiert je nach Temperatur und Menge des Breis. Daher sollten prinzipiell folgende Angaben beachtet werden:

- **Aufwärmen:** Für 80 g Nahrungsmittel werden ca. 15 Minuten Garzeit benötigt, für 120 g Nahrungsmittel ca. 20 Minuten; wenn sich der Brei in Gläschen befindet, die soeben aus dem Kühlschrank genommen wurden, müssen diese Zeiten verdoppelt werden.

- **Auftauen:** Die Garzeit auf ca. 20 Minuten einstellen; je nach Kompaktheit und Menge der aufzutauenden Mahlzeit könnte es sein, dass dieser Vorgang wiederholt werden muss. Ist die Mahlzeit einmal aufgetaut, kann man zum Dämpfen/Aufwärmen übergehen, indem man die entsprechenden Anweisungen befolgt.

- Nach dem Aufwärmzyklus den Gläschen-Korb entnehmen und dabei äußerst vorsichtig vorgehen, da er sehr heiß sein könnte. Es wird empfohlen, einen Topfhandschuh oder Topflappen zu verwenden.

In Stückchen geschnittene Nahrungsmittel aufwärmen

- Um den Mahlzeitenkocher „Gesundes Garen“ für die Erwärmung von Nahrungsmitteln in kleinen Stückchen vorzubereiten, folgend Sie bitte den Anweisungen des Abschnitts: WIE GEDÄMPFT WIRD.



! WARNUNG! Aus hygienischen und biologischen Gründen dürfen die Speisen niemals mehr als einmal oder länger als eine Stunde aufgewärmt werden.

VI. REINIGUNG UND WARTUNG

Für eine korrekte Reinigung des Mahlzeitenkocher „Gesundes Garen“ müssen der Mixeraufsatz (8) und seine Zubehörteile von der Basis (1) getrennt werden.

! WARNUNG! Niemals die Basis (1) in Wasser tauchen oder mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen lassen. Die Basis (1) nie unter fließendes Wasser halten.

REINIGUNG DER GRUPPE BASIS / WASSERKESSEL / MOTOR

Das Gerät vom Strom trennen, indem man den Stecker aus der Steckdose zieht. Das Gerät abkühlen lassen.

Das Gerät ausschließlich mit einem feuchten Tuch reinigen. Die Basis (1) nicht im Geschirrspüler oder unter fließendem Wasser reinigen und sie nicht in Flüssigkeiten eintauchen.

REINIGUNG DES MIXERAUFsatzES UND DER ZUBEHÖRTEILE

Der Mixeraufsatz (8) und die anderen Zubehörteile aus Kunststoff (Deckel, Korb, Griff, Spachtel, Breigläschen, Gläschen-Korb) müssen von Hand mit einem herkömmlichen Geschirrspülmittel (keine Scheuermittel verwenden) gereinigt werden.

Es wird empfohlen, den Mixeraufsatz (8) erst nach der Entnahme der Messergruppe (9) bzw. aller eventuell in seinem Inneren enthaltenen Bestandteile zu reinigen.

REINIGUNG DER MESSERGRUPPE

Zur Verringerung/Reduzierung des Risikos einer Oxidation/Korrosion der Messer muss die Messergruppe (9) stets sofort nach jedem Gebrauch gereinigt und abgetrocknet werden.

Bevor man die Messergruppe (9) aus dem Mixeraufsatz (8) nimmt, diesen gründlich ausspülen und die Speisereste entfernen.

Die Messergruppe (9) wie in der Gebrauchsanleitung im Abschnitt zur Messergruppe angegeben ausbauen.

Alle Messerschutzvorrichtungen (9B) abnehmen (falls sie noch montiert sein sollten).

Die Oberfläche der Messer (9A) mit Wasser und Seife oder einem neutralen Spülmittel reinigen, wobei besonders auf die scharfe Seite zu achten ist. Aggressive Reinigungsmittel wie z.B. Chlorbleiche können den Stahl angreifen, ihn fleckig werden lassen oder irreparabel oxidieren.

Die Verwendung von Reinigungsmitteln, die Chlor oder dessen Verbindungen enthalten, sollte absolut vermieden werden.

Unter reichlich fließendem Wasser abspülen und sofort mit einem weichen (nicht scheuernden) Tuch abtrocknen.



! Warnung! Die Messer nicht im Geschirrspüler reinigen, da dessen Feuchtigkeit zusammen mit den Salzen Oxidationserscheinungen hervorrufen kann.

WARTUNG DES WASSERKESSELS

Während des normalen Gebrauchs des Gerätes bilden sich im Wasserkessel Kalkablagerungen, die, wenn sie sich anhäufen, den einwandfreien Betrieb des Gerätes beeinträchtigen könnten und deshalb von Zeit zu Zeit entfernt werden müssen.

Dafür dürfen keine normal im Handel erhältliche Entkalker (Flüssigkeiten, Pulver, Tabletten usw.) verwendet werden, da sie Giftstoffe oder Substanzen enthalten könnten, die nicht mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen dürfen. Gehen Sie hingegen folgendermaßen vor:

Vergewissern Sie sich, dass:

- der Kabelstecker aus der Steckdose gezogen und das Stromkabel vom Gerät abgetrennt ist
- das Gerät und der Wasserkessel völlig kalt sind
- der Drehknopf (2) senkrecht auf "0" steht

Den Deckel des Wasserkessels (4) durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn abschrauben.



! WARNUNG!: Schalten Sie das Gerät niemals mit der Wasser-Essig-Lösung im Wasserkessel ein.

- a) Das Dampfaustrittsloch (13) mit einem Finger zuhalten
- b) Den Wasserkessel zu gleichen Teilen mit kaltem Trinkwasser und Weißweinessig füllen, wobei ein Breigläschen (11) als Dosiervorrichtung verwendet wird



! WARNUNG!: Niemals den Wasserkessel überfüllen und auf keinen Fall über die schwarze Dichtung an der Öffnung hinaus füllen.

- c) Das Dampfaustrittsloch (13) weiter mit einem Finger verschlossen halten, den Deckel des Wasserkessels (4) aufsetzen und schließen und das Gerät kurz schütteln
- d) Die Lösung mindestens eine Nacht wirken lassen
- e) Das Dampfaustrittsloch (13) mit einem Finger zuhalten und das Gerät kurz schütteln
- f) Den Wasserkesseldeckel (4) abnehmen und die ganze Lösung aus dem Wasserkessel in eine Spüle ausgießen, dabei das Dampfaustrittsloch (13) verschlossen halten.

WICHTIGER HINWEIS: Das eventuelle Austreten von dunkelfarbigem Rückständen ist absolut normal, denn es handelt sich hierbei um die Reste der im Leitungswasser enthaltenen/

gelösten Salze und Mineralien (die Mengen variieren je nach Härte und Qualität des Leitungswassers). Diese Rückstände setzen sich während des normalen Gebrauchs des Gerätes am Boden und an den Wänden des Wasserkessels ab und werden von der Wasser-Essig-Lösung abgelöst.

- g) Das Dampfaustrittsloch (13) weiter mit einem Finger verschlossen halten, den Wasserkessel wieder mit Leitungswasser füllen, den Deckel des Wasserkessels (4) aufsetzen und schließen und das Gerät kurz schütteln
- h) Das Dampfaustrittsloch weiter verschlossen halten, den Wasserkesseldeckel (4) abnehmen und das ganze Wasser aus dem Wasserkessel ausgießen.
- i) Die Arbeitsgänge der Punkte g) und h) wiederholen, bis keine Rückstände mehr aus dem Wasserkessel austreten. Nun ist die Reinigung des Wasserkessels korrekt abgeschlossen

Im Falle besonders hartnäckiger und/oder übermäßiger Kalkablagerungen, den Arbeitsgang wiederholen und dabei den Essiganteil erhöhen.

Wie oft die Kalkablagerungen entfernt werden müssen, ist von der mehr oder weniger intensiven Verwendung des Produkts und von der Wasserhärte abhängig. Je häufiger der Gebrauch und/oder je härter das Wasser, umso öfter muss der Kalk entfernt werden.

Es wird auf jeden Fall empfohlen, diese Arbeitsgänge mindestens alle 14 Tage durchzuführen.

VII. BREIGLÄSCHEN

In der Packung des Mahlzeitenkocher „Gesundes Garen“ sind 2 äußerst praktische Gläser für die Aufbewahrung und den Transport der Babynahrung enthalten. Diese Gläser sind aus stoßfestem Kunststoff und können sowohl im Kühlschrank als auch zum Aufwärmen der Mahlzeiten (mit dem Mahlzeitenkocher „Gesundes Garen“, im Wasserbad – herkömmlich Methode – oder in der Mikrowelle) verwendet werden.

Die Gläser haben eine Stricheinteilung, um die darin enthaltenen Flüssigkeiten oder die Mahlzeit abzumessen.

Wenn Sie die Breigläser verwenden, um die Mahlzeit aufzuwärmen, beachten Sie bitte die folgenden Anweisungen:

- Während des Aufwärmens der Babynahrung stets den Deckel der Gläser abnehmen.
- Nie die Gläser direkt auf Heizplatten, offenes Feuer oder in den Ofen stellen.
- Die Babynahrung nicht mehr als einmal und/oder nicht länger als eine Stunde aufwärmen.

Nach dem Aufwärmen:

- Das Glas vorsichtig anfassen, um sich nicht zu verbrennen (es könnte sehr heiß sein).
- Nach dem Aufwärmen die Babynahrung stets umrühren, damit sie eine gleichmäßige Temperatur annimmt.
- Stets die Temperatur der Mahlzeit prüfen, bevor man das Kind füttert.

VIII. BETRIEBSSTÖRUNGEN

WENN DER MAHLZEITENKOCHER „GESUNDES GAREN“ NICHT FUNKTIONIERT

- Prüfen, ob der Stecker richtig in die Steckdose gesteckt wurde.
- Prüfen, ob das Kabel und das Produkt nicht sichtbar beschädigt sind.
- Prüfen, ob das Display eingeschaltet ist.
- Prüfen, ob der Mixeraufsatz (8) richtig auf der Basis (1) montiert ist (kontrollieren, ob die einzelnen Anzeigen aufeinander ausgerichtet sind, wie in dem Kapitel der Gebrauchsanleitung im Abschnitt: der Mixeraufsatz beschrieben).
- Prüfen, ob der transparente Deckel (6) richtig auf dem Mixeraufsatz montiert ist (kontrollieren, ob die einzelnen Anzeigen aufeinander ausgerichtet sind, wie in dem Kapitel der Gebrauchsanleitung im Abschnitt: der Mixeraufsatz beschrieben).
- Prüfen, ob der Befestigungsknopf des Mixeraufsatzes (5) korrekt gedreht ist (wie in dem Kapitel der Gebrauchsanleitung im Abschnitt: der Mixeraufsatz beschrieben).
- Sollte das Produkt noch immer nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an den Vertragshändler.

WENN ZU VIELE ODER ZU HARTE SPEISEN IN DEN MAHLZEITENKOCHER „GESUNDES GAREN“ GEGEBEN WERDEN

Das übermäßige Eingeben von Nahrungsmitteln oder besonders harten Nahrungsmitteln in den Mixeraufsatz könnte zur Blockierung der Messerrotation führen. In diesem Fall folgen demaßen vorgehen:

- Nicht um jeden Preis den Motor betätigen, da er irreparabel beschädigt werden könnte.
- Das Gerät vom Strom trennen, indem man den Kabelstecker aus der Steckdose zieht.
- Den Mixeraufsatz (8) abnehmen und dabei den Angaben im Kapitel Gebrauchsanleitung im Abschnitt: der Mixeraufsatz folgen. Vorsichtig die Messer mit Hilfe eines Holzgerätes (z.B. Küchenlöffel) lösen.
- Die überschüssige Nahrungsmittelmenge und/oder die harten Nahrungsmittel vollständig aus dem Mixeraufsatz entfernen.



! WARNUNG!

- Es wird empfohlen, niemals die Hände zur Freigabe der Messergruppe (9) im Mixeraufsatz (8) zu verwenden. Sie könnten sich ernsthaft verletzen.
- Die Eingabe besonders harter Nahrungsmittel in den Mixeraufsatz (8) könnte den Bruch der Messer mit großer Gefahr für den Benutzer verursachen.

EG-Konformitätserklärung:

Hiermit erklärt Artsana S.p.A., dass dieses Gerät Marke Chicco Mod. 06560 den grundlegenden Anforderungen und den sonstigen einschlägigen Bestimmungen entspricht, die von den EG-Richtlinien 2004/108/EG (elektromagnetische Verträglichkeit) und 2006/95/EG (elektrische Sicherheit) festgelegt sind. Eine vollständige Kopie der EG-Erklärung kann bei Artsana S.p.A. Via S. Catelli 1 – 22070 Grandate (Co) Italy angefordert werden.

IX. TECHNISCHE DATEN

Modell: 06560

Netzspannung: 230-240 V – 50Hz

Wasserkesselleistung: 300 W

Motorleistung: 175 W

Betriebszyklen des Mixers: 10 Sek. ON – 10 Sek. OFF



= Gerät entspricht den geltenden CE-Richtlinien



= WARNUNG!



= Anweisung lesen



= WARNUNG: Es tritt kochender Dampf aus



= Dieses Produkt nicht in den normalen Hausmüll werfen, sondern entsprechend den Vorschriften entsorgen.

ARTSANA behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen an dem in dieser Gebrauchsanleitung Beschriebenen anzubringen.

Die Reproduktion, Übertragung, Abschrift sowie Übersetzung dieses Handbuchs in andere Sprachen in jeglicher Form, auch teilweise, sind ohne die vorherige schriftliche Genehmigung durch ARTSANA absolut untersagt.

Made in China

Keukenrobot Gezonde Stoom



Lees deze instructies vóór het gebruik en bewaar ze zorgvuldig voor eventuele latere raadpleging.

I. INHOUD VAN DE VERPAKKING

- 1 Basis keukenmachine Etenkoker Gezonde Stoom
- 1 Voedingskabel
- 1 Deksel van de bokaal
- 1 Bokaal
- 1 Stoomkorf voor voedingsmiddelen
- 1 Mand om de potjes eten te verwarmen
- 1 Spatel om het eten in de bokaal bijeen te brengen
- 1 Gebruiksaanwijzing
- 1 Kookboek
- 2 Potjes om het eten in te bewaren
- 2 Beschermkappen messen
- 1 Messengroep

II. LEGENDA

- 1 BASIS
- 2 AAN/UIT KNOP KETEL/MOTOR
- 3 VERLICHT DISPLAY
- 4 DOP VAN DE KETEL
- 5 BEVESTIGINGSDRAAIKNOP BOKAAL
- 6 DOORZICHTIG DEKSEL VAN DE BOKAAL
- 7 STOOMKORF
- 8 BOKAAL
- 9 MESSENGROEP
- 9A MESSEN
- 9B BESCHERMKAPPEN MESSEN
- 10 SPATEL
- 11 POTJES VOOR GEHOMOGENISEERD VOEDSEL
- 12 VERWARMINGSMANDJE POTJES VOOR GEHOMOGENISEERD VOEDSEL
- 13 UITGANGSOPENING STOOM

III. WAARSCHUWINGEN EN VEILIGHEIDSMATREGELEN



Het gebruik van een elektrisch apparaat brengt de inachtneming van enkele fundamentele regels met zich mee.

In het bijzonder:

- De elektrische installatie van de ruimte dient overeenkomstig de geldende veiligheidsvoorschriften te zijn.
- Sluit het apparaat aan op een gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Trek niet aan de stroomkabel of het apparaat zelf om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en moet volgens de gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Ieder ander gebruik moet als oneigenlijk en dus gevaarlijk worden beschouwd.
- Dit apparaat is alleen voor gebruik binnenshuis bestemd en mag daarom niet blootgesteld worden aan zon, regen en andere weersomstandigheden.
- Het apparaat niet in water of andere vloeistof onderdompelen.
- Kom niet met vochtige of natte handen aan het apparaat.
- Kom niet aan het apparaat als het per ongeluk in het water valt; haal de stekker onmiddellijk uit het stopcontact en gebruik het vervolgens niet. Wend u tot vakmensen of tot Artsana S.p.A.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als het stuk is en/of het niet goed doet. Probeer het niet open te maken, maar wend u uitsluitend tot vakmensen of tot Artsana S.p.A.
- Controleer, alvorens het apparaat te gebruiken, altijd of het product en zijn onderdelen niet beschadigd zijn. Gebruik het apparaat anders niet, maar wend u tot vakmensen of de dealer.
- Verzeker u ervan dat de spanning en de frequentie (zie de

gegevens op het plaatje onder het apparaat) overeenkomen met die van uw elektriciteitsnet.

- Let op: uit veiligheidsoverwegingen moet het apparaat altijd op een installatie worden aangesloten, die is uitgerust met een goed werkende aardverbinding.
- Verzeker u er altijd van dat de stekker uit het stopcontact is gehaald en dat het apparaat helemaal is afgekoeld, voordat u het verplaatst, opbergt, schoonmaakt, onderhoudswerkzaamheden verricht of tussen het ene gebruik en het andere in.
- Zet het apparaat altijd alleen op vlakke en stevige oppervlakken uit de buurt van apparaten of materialen die gevoelig zijn voor warmte, stoom en vocht. Zet het apparaat nooit op of in de buurt van warme oppervlakken, gasfornuizen of elektrische verwarmingsplaten, op oppervlakken die snel beschadigd kunnen raken en buiten het bereik van kinderen.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter als het in werking is.
- Tijdens de werking van het apparaat komt er hete stoom uit de stoomuitgang van de bokaal. Kijk dus altijd heel goed uit.
- Controleer voor elk gebruik of alle onderdelen (in het bijzonder de doorzichtige bokaal en de basis) goed zijn aangebracht.
- Het wordt afgeraden dit apparaat te gebruiken om bijzonder harde voedingsmiddelen fijn te hakken, zoals bijvoorbeeld nog bevroren eten, omdat de messen onherstelbaar kunnen worden beschadigd.
- Tijdens de verwarmings
- of bereidingsfase met stoom komt er hete stoom uit de bokaal, die brandwonden kan veroorzaken. De ketel, de houder en alle onderdelen die in aanraking komen met de stoom worden erg heet: kijk altijd goed uit en behandel het apparaat voorzichtig.
- Open de dop van de ketel en/of het deksel van de bokaal als het apparaat ingeschakeld is en/of werkt niet en probeer ze ook niet te openen. Gevaar voor brandwonden.
- Voordat u de dop van de ketel (4) opent/verwijdert, schakelt u het apparaat uit en wacht u minstens 2 minuten.
- Doe nooit andere vloeistoffen in de ketel dan drinkwater uit de kraan en doe nooit vloeibaar en/of vast eten in de ketel, met uitzondering van wat in de paragraaf "ONDERHOUD VAN DE KETEL" staat.
- Als er tijdens de verwarmings/bereidingscyclus stoom uit de randen van de dop van de ketel komt, wil dat zeggen dat er een functionele storing in het stoomcircuit is. Open of verwijder de dop van de ketel niet, maar zet het apparaat onmiddellijk uit en laat het helemaal afkoelen. Het apparaat mag niet meer worden gebruikt en u moet zich tot Artsana S.p.A. wenden om het te laten nakijken.
- Let altijd goed op als u de messengroep hanteert. De messen zijn erg scherp.
- Verwijder altijd de stekker van de stroomkabel uit het stopcontact, voordat u aan de messen komt.
- Om te voorkomen dat de messen eventueel roesten, maakt u de messengroep meteen na ieder gebruik grondig schoon en droogt u hem zorgvuldig af.
- Dit apparaat bevat geen delen of onderdelen die door de gebruiker kunnen worden gerepareerd. Niet proberen het te openen of repareren. Wend u tot vakmensen of tot Artsana S.p.A. als het apparaat stuk is.
- Het apparaat kan alleen worden geopend met behulp van speciaal gereedschap.
- Gebruik uitsluitend de bij het apparaat geleverde stroomkabel.
- Wend u voor eventuele vervanging van de stroomkabel uitsluitend tot Artsana S.p.A.
- Verkeerde reparaties, verricht door niet gekwalificeerd personeel kan schade of letsel aan de gebruikers berokkenen.
- Gooi de verpakking van de accessoires die aan slijtage onderhevig zijn, of het apparaat zelf weg via de gescheiden afvalverwerking en houdt u aan de specifieke wetgevingen die in ieder land gelden.
- Apparaat overeenkomstig de vereisten van de betreffende

EG richtlijnen en volgende bijgewerkte uitgaven.

- Het apparaat, zijn accessoires en de verpakkingselementen (plastic zakjes, kartonnen dozen, enz.) zijn geen speelgoed en moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden, omdat het mogelijke bronnen van gevaar zijn.
- Dit apparaat is niet geschikt om te worden gebruikt door personen (kinderen hierbij inbegrepen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of personen zonder ervaring en kennis, tenzij ze goede instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon, of het onder zijn toezicht wordt gebruikt. Er moet toezicht worden gehouden op kinderen, om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Verricht geen reinigings en/of onderhoudswerkzaamheden als het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten of niet helemaal afgekoeld is.

Neem contact op met de dealer of Artsana S.p.A als u twijfels heeft over de interpretatie van de inhoud van deze handleiding.

IV. HET PRODUCT KLAARMAKEN

VOOR HET EERSTE GEBRUIK:

- 1) Haal het apparaat en de accessoires uit de verpakking en controleer of ze intact zijn (in geval van zichtbare schade of twijfel gebruikt u het apparaat en/of de onderdelen ervan niet). Verwijder de handleiding, het kookboek en de eventuele extra bladen met waarschuwingen of andere aanwijzingen, die aandachtig moeten worden doorgelezen en bewaard om ze in de toekomst te kunnen raadplegen.



Let op: de verpakking en alle onderdelen ervan moeten altijd buiten het bereik van kinderen worden gehouden, omdat ze verstikking (zakjes) kunnen veroorzaken of kleine delen ervan kunnen inslikken.



BELANGRIJKE OPMERKING: zoals bij alle nieuwe elektrische apparaten die bestemd zijn om met voedingsmiddelen in aanraking te komen, is het voor het eerste gebruik een goede gewoonte om het apparaat zorgvuldig te reinigen om een goede hygiëne ervan te garanderen.

Bij de eerste inschakeling kan het apparaat een lichte geur afgeven. Dit moet als absoluut normaal worden beschouwd.

- 2) Reinig het apparaat als volgt:

- a) Doe de stoomkorf (7) in de bokaal (8). Sluit de bokaal (8) met het doorzichtige deksel (6) en doe de bokaal in het apparaat, zoals wordt beschreven in paragraaf V. GEBRUIKSAANWIJZING
- b) Vul de ketel helemaal met koud drinkwater. Doe de dop op de ketel en sluit hem.
- c) Stel op het display (3) een bereidingstijd van 30 minuten in en schakel het apparaat in door de aanknop naar links te draaien.
- d) Laat het apparaat en de ketel na de cyclus helemaal afkoelen. Haal vervolgens de stroomkabel uit het stopcontact en het apparaat. Verwijder de bokaal (8). Gooi het restwater erin weg en was de bokaal, de korf en het deksel van de bokaal met lauwwater en een gewoon afwasmiddel af. Spoel ze af, droog ze zorgvuldig af en bewaar ze op een schone en droge plaats.
- e) Sluit de stoomuitgang (13) met een vinger en houd hem daarmee afgesloten.
- f) Vul de ketel helemaal met koud kraanwater.
- g) Breng de dop aan en sluit de ketel (4). Schud het apparaat kort.
- h) Verwijder de dop van de ketel (4) en terwijl u de stoomuitgang (13) dichthoudt, gooit u alle water in de ketel in de gootsteen.
- i) Herhaal de handelingen e) - f) - g) - h) een tweede keer.



LET OP: de basis (1) mag nooit worden gewassen of in water worden gedompeld!

Controleer, voordat u de bovenbeschreven reinigingscyclus

verricht, dat u de eventuele onderdelen uit de bokaal (8) heeft verwijderd met uitzondering van de stoomkorf (7).

V. GEBRUIKSAANWIJZING

DE BOKAAL

Om de bokaal (8) van de basis (1) los te maken en te verwijderen:

- i. Zet de aan/uitknop (2) in het midden op de "0".

Opmerking: uit veiligheidsoverwegingen mag de bokaal (8) met deksel alleen worden verwijderd als de aan/uitknop (2) op "0" staat.

- ii. Draai de bevestigingsknop van de bokaal (5) tegen de klok in (fig. C1) en haal de bokaal (8) van zijn plaats door hem er naar achteren uit te trekken (fig. A).

Om het doorzichtige deksel van de bokaal (6) te openen:

- i. Verwijder het doorzichtige deksel van de bokaal (6) door het op te tillen.

Om het doorzichtige deksel van de bokaal (6) te sluiten:

- i. Doe het deksel op de bokaal (6) en zorg ervoor dat de referentie-inkepingen samenvallen (fig. B).

Om de bokaal met deksel in de basis aan te brengen:

- i. Pak de bokaal bij de handgreep vast en doe hem zoals getoond in de basis (fig. A). Zorg ervoor dat u hem helemaal op zijn plaats zet en controleer of de bokaal op de speciale verhoging op de steunbasis vastzit.

- ii. Draai de bevestigingsknop (5) met de klok mee (fig. C2) om de bokaal vast te zetten (8).



LET OP! Uit veiligheidsoverwegingen mag de kookfunctie nooit worden ingeschakeld als:

- 1) de stoomkorf (7) of het verwarmingsmandje voor potjes met gehomogeniseerd voedsel (12) zich niet in de bokaal (8) bevinden;
- 2) het deksel (6) niet of niet goed op de bokaal (8) zit;
- 3) de bokaal (8) niet goed op de basis (1) is gezet
- 4) de messengroep in de bokaal (8) zit

DE MESSENGROEP

Om de messengroep (9) aan de bokaal (8) te bevestigen:

- i. Controleer of de beschermkappen van de messen (9B) niet op de messengroep (9) zijn aangebracht. Anders moeten de messen (9A) worden verwijderd en goed worden uitgekeken, omdat ze erg scherp zijn.

- ii. Pak de messengroep (9) voorzichtig vast en doe hem in de bokaal (8). Let erop dat u hem goed midden op de metalen pin zet, die uit de bodem van de bokaal (8) steekt.

Om de messengroep (9) van de bokaal (8) te verwijderen:

- i. Neem de messengroep (9) van de bokaal (8) door hem op te tillen.



LET OP! kijk altijd goed uit voor de messen (9A), omdat ze erg scherp zijn.

Wanneer de messengroep (9) zich niet in de bokaal (8) bevindt, beschermt u de messen (9A) met de speciale beschermkappen (9B)

en bergt u de messengroep (9) op een veilige plaats op, buiten het bereik van kinderen.



VOORDAT U VOEDINGSMIDDELEN FIJNMAALT/ FIJNHAKT/HOMOGENISEERT, CONTROLEERT U ALTIJD OF:

- de stoomkorf (7), of de mand om de potjes te verwarmen (12), of andere onderdelen niet in de bokaal zitten
- de beschermkappen (9B) van de messen (9A) zijn gehaald
- de messengroep (9) goed in de bokaal (8) is aangebracht
- het deksel van de bokaal (6) goed op de bokaal (8) is aangebracht
- de bokaal (8) goed op de basis (1) is vastgezet en de bevestigingsknop (5) goed op de gesloten stand staat (fig. C2).

HET ETEN KLAARMAKEN

KOKEN

De Etenkoker Gezonde Stoom stoomt fruit, groente, vlees,

vis, rijst en andere voedingsmiddelen die geschikt zijn om te worden gestoomd.

Het kookstelsysteem met **krachtige stoom** stuurt de stoom naar de bokaal (8). Daarom is hij ideaal bij het van de borst afwennen van kinderen, omdat hij de proteïnen en vitaminen van de voedingsmiddelen kan behouden.

Opmerking: het kookproces wordt onderbroken als het water in de ketel op is, of als de ingestelde bereidingstijd om is.

Om de juiste kooktijden te bepalen, raadpleegt u het bij het product geleverde kookboek.

- Verzekert u ervan dat het apparaat niet op het elektriciteitsnet is aangesloten en dat de knop van de schakelaar (2) verticaal staat, op de "0".
- Haal de bokaal (8) van de basis (1) (als hij erop staat) en verwijder het doorzichtige deksel (6).
- Neem de stoomkorf (7) uit de bokaal (8).
- Doe het in blokjes of schijfjes gesneden eten in de stoomkorf (7) en zorg ervoor dat u hem niet te vol maakt.
- Het wordt aanbevolen de bovenste rand van de korf niet te overschrijden en het eten niet aan te drukken.
- Doe de korf (7) in de bokaal (8) en sluit het deksel (6). Bevestig de bokaal (8) vervolgens op de basis (1).
- Draai de dop van de ketel (4) los, door hem tegen de klok in te draaien en til hem op.
- Doe water in de ketel en gebruik hiervoor een potje voor gehomogeniseerd voedsel (11) als doseerder.



LET OP!

Doe nooit water rechtstreeks van de kraan in de ketel (fig.D). Maak de ketel nooit te vol en vul hem in ieder geval nooit tot boven de onderste rand van de zwarte dichting bij de opening van de ketel.

- Draai de dop van de ketel (4) helemaal aan door hem met de klok mee te draaien en zorg ervoor dat de referentiepunten op de dop en het apparaat samenvallen.
- Sluit de voedingskabel op het apparaat aan en steek de stekker in het stopcontact. Op die manier gaat het display (3) branden met de getallen "00". Dat wil zeggen dat het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet en klaar is voor het gebruik.



LET OP! Gebruik de kookfunctie niet zonder de bokaal (8) op het apparaat te hebben aangebracht of zonder de stoomkorf (7) in de bokaal (8) en het deksel op de bokaal (6) te hebben gedaan, omdat het apparaat anders onherstelbaar kan worden beschadigd.

- Kies de gewenste kooktijd met de speciale toetsen (▲ om de kooktijd te verlengen; ▼ om hem te verkorten). De kooktijd kan verschillen van 1 tot hooguit 30 minuten (als er geen specifieke kooktijd wordt geprogrammeerd, kiest de Etenkoker Gezonde Stoom een kooktijd van 30 minuten).
- Schakel de stoomkookfunctie in door de aanknop (2) naar links te draaien: op het display (3) gaat het pictogram  branden, wat wil zeggen dat de ketel werkt. Tegelijkertijd wordt het aftellen getoond dat aangeeft hoelang het nog duurt tot het einde van de bereiding.
- Het kookproces wordt automatisch onderbroken als het aftellen stopt: als dit gebeurt, geeft de Etenkoker Gezonde Stoom een geluidssignaal af (5 opeenvolgende piepjes) en knippert op het display (3) het symbool .
- Als het water in de ketel eerder op is dan de gekozen kooktijd om is, stopt de Etenkoker Gezonde Stoom het kookproces automatisch en gaat er een geluidsalarm af (gedurende 10 seconden een voortdurend gepiep): op het display gaat de icoon  uit, die het kookproces aanduidt en beginnen de icoon  en de aan het begin gekozen resterende kooktijd te knipperen. Noteer de resterende kooktijd en zet het apparaat vervolgens uit, door de aan/uit knop (2) in het midden op 0 te zetten. Haal de stekker van de voedingskabel uit het stopcontact en wacht minstens 2 minuten voordat u de dop van de ketel (4) opent en verwijdert om water bij te vullen.

Let op: er kan hete stoom in de ketel zitten. Open en verwijder de dop van de ketel (4) altijd voorzichtig.

Als het water eenmaal is bijgevuld, brengt u de dop op de ketel (4) aan en sluit u die. Steek de stekker van de voedingskabel in het stopcontact en stel op het display met behulp van de knoppen ▲ of ▼ de voorheen overgebleven genoteerde kooktijd in met ongeveer een paar minuten meer. Schakel het apparaat in door de aanknop (2) naar links te draaien.

- Indien u de kooktijd tijdens de normale werking wenst te wijzigen als het kookproces reeds is begonnen, hoeft u maar op de knoppen ▲ of ▼ te drukken (nooit langer dan 30 minuten).
- Na het kookproces draait u de aanknop (2) in het midden op de "0".
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Neem de bokaal (8) van de basis (2) en open het doorzichtige deksel (6) heel voorzichtig, omdat deze delen erg heet kunnen zijn (zie het gedeelte: DE BOKAAL) en er in de bokaal hete stoom kan zitten.
- Verwijder de stoomkorf (7) uit de bokaal (8) en gebruik hierbij een gewone ovenwand of pannenlap. Kijk goed uit, omdat u zich kunt verbranden.
- Het kookwater op de bodem van de bokaal kan worden weggegooid of worden bewaard, afhankelijk van uw eigen voorkeur of volgens het advies van het kookboek.

Na de bereiding verwijdert u altijd alle eventuele water dat in de ketel achtergebleven is, nadat u het apparaat helemaal heeft laten afkoelen. Zorg ervoor dat de vloeistof die er nog in zit niet door de stoomuitgang (13) naar buiten komt, door hem met een vinger dicht te houden.

HOMOGENISEREN

Met de Etenkoker Gezonde Stoom kunt u alle voedingsmiddelen homogeniseren, die u over het algemeen gebruikt bij het van de borst afwennen van kinderen: fruit, groenten, vlees, vist, rijst, enz. Dankzij het speciale ontwerp van zijn messen vermindert de hoeveelheid luchtbelletjes in het homogeniseerde voedsel dat de Etenkoker Gezonde Stoom bereidt, en waar uw kind koliekjes van krijgt.

- Verzekert u ervan dat het apparaat niet op het elektriciteitsnet is aangesloten en dat de aanknop (2) verticaal staat, op de "0".
- Haal de bokaal (8) van de basis (1) en verwijder het doorzichtige deksel (6) (zie het gedeelte: DE BOKAAL).
- Haal de stoomkorf (7) uit de bokaal (8) (hanteer de stoomkorf als hij heet is, zoals beschreven in het gedeelte KOKEN).
- Verzekert u ervan dat de messengroep (9) goed is aangebracht (en dat iedere beschermkap (9B) ervan is verwijderd. Zie het gedeelte: DE MESSENGROEP).
- Doe in blokjes of schijfjes gesneden eten in de bokaal (8).



LET OP! Voor een goede werking van het apparaat mag u nooit harde voedingsmiddelen (bijvoorbeeld bevroren) in de bokaal (8) doen, of meer eten dan de inhoud van de stoomkorf.

- Doe het doorzichtige deksel (6) op de bokaal (8) en bevestig de bokaal op de basis (1) (zie het gedeelte: DE BOKAAL).
- Steek de stekker in het stopcontact. Op die manier gaat het display (3) branden met erop de getallen "00". Dat wil zeggen dat het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet en klaar is voor het gebruik.
- Kies de homogeniseerfunctie door de aanknop (2) helemaal naar rechts te draaien. Rechts op het display (3) gaat een controlelampje branden, dat aangeeft dat de messen (9A) werken.

Om de voedingsmiddelen tot de gewenste grootte fijn te hakken, houdt u de knop (2) gedurende ongeveer 10 seconden op deze stand en laat u hem gedurende nog eens 10 seconden op de verticale stand. Herhaal deze handeling meerdere keren en vul indien nodig vloeistof bij. Het wordt aangeraden ten minste 10 seconden te wachten tussen de ene start en de andere en de messen niet langer dan 10 seconden in te schakelen.

- Om het eten uit de bokaal (8) te halen, gebruikt u de handige spatel (10) die in de verpakking zit. Doe dit niet met de

handen, omdat de messen (9A) erg scherp zijn. Het wordt aanbevolen de temperatuur van het voedsel altijd te controleren en gelijkmatig te maken, door het een beetje te mengen, voordat u het aan het kind geeft.

HET ETEN ONTDOOIEN EN VERWARMEN

Dankzij de "krachtige stoom" kan de Etenkoker Gezonde Stoom reeds bereid eten verwarmen en ontdooien. Als u in een potje bewaard eten wilt verwarmen:

- Maak de Etenkoker Gezonde Stoom klaar om eten te verwarmen volgens de instructies beschreven in het gedeelte: KOKEN.

In het bijzonder:

- a) doe het potje voor gehomogeniseerd voedsel (11) zonder deksel in het verwarmingsmandje voor potjes gehomogeniseerde voedsel (12); b) doe het verwarmingsmandje voor potjes in de lege bokaal en let erop dat u de pin op de bodem van de bokaal op zijn plaats onder in het verwarmingsmandje voor potjes steekt. Doe er geen potjes in die groter zijn dan die van het mandje voor de potjes.

- Opmerking: de tijd die nodig is om te verwarmen of te ontdooien, kan verschillen afhankelijk van de temperatuur en van de hoeveelheid eten die moet worden verwarmd. Volg daarom deze algemene richtlijnen:

- Verwarmen: voor 80 g eten zijn 15 minuten kooktijd nodig; voor 120 g eten ongeveer 20 minuten; als het eten zich in potjes bevindt die pas uit de ijskast zijn gehaald, moeten deze tijden worden verdubbeld.

- Ontdooien: stel de kooktijd op ongeveer 20 minuten in. Afhankelijk van de dikte en de hoeveelheid eten die moet worden ontdooid, kan het nodig zijn deze handeling te herhalen. Als het eten eenmaal is ontdooid, kan het volgens de specifieke aanwijzingen worden gekookt / verwarmd.

- Haal het verwarmingsmandje voor potjes er na de verwarmingscyclus uit en kijk erg goed uit, aangezien het heet kan zijn. Aangeraden wordt het met ovenwanten of pannenlappen te hanteren.

Stukjes eten verwarmen

- Om de Etenkoker Gezonde Stoom klaar te maken om stukjes eten te verwarmen, volgt u de instructies beschreven in het gedeelte: KOKEN.

 **LET OP!** Verwarm het voedsel uit hygiënische en biologische overwegingen nooit vaker dan één keer of langer dan een uur.

VI. REINIGEN EN ONDERHOUD

Voor een goede reiniging van de Etenkoker Gezonde Stoom moeten de bokaal (8) en de accessoires van de basis (1) worden verwijderd.

LET OP! Dompel de basis (1) nooit in water of andere vloeistoffen en maak hem hier ook niet mee nat. Houd de basis (1) nooit onder stromend water.

DE BASISGROEP / KETEL / MOTOR REINIGEN

Koppel het apparaat van het elektriciteitsnet door de stekker uit het stopcontact te halen. Laat het apparaat afkoelen. Reinig het apparaat uitsluitend met een vochtige doek. Doe de basis (1) niet in de vaatwasmachine, houd hem niet onder stromend water en dompel hem niet in vloeistoffen onder.

DE BOKAAL EN DE ACCESSOIRES REINIGEN

De bokaal (8) en de andere plastic accessoires (deksel, korf, handgreep, spatel, potjes voor gehomogeniseerd voedsel, verwarmingsmandje voor potjes) moeten met de hand met een gewoon afwasmiddel worden afgewassen (geen schuurmiddelen gebruiken).

Aanbevolen wordt de bokaal (8) alleen af te wassen na de messengroep (9) en de eventueel zich erin bevindende onderdelen te hebben verwijderd.

DE MESSENGROEP REINIGEN

Om gevaar voor oxidatie en roest van de messen te voorkomen/verminderen, moet de messengroep (9) altijd meteen

na ieder gebruik worden afgewassen en afgedroogd.

Voordat u de messengroep (9) van de bokaal (8) verwijderd, spoelt u hem met veel water af en verwijderd u etensresten. Demonteer de messengroep (9) zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing voor de messengroep.

Neem iedere beschermkap van de messen (9B) (als deze nog aanwezig zouden zijn).

Maak het oppervlak van de messen (9A) met water en zeep of een neutraal schoonmaakmiddel schoon en kijk goed uit voor het snijdende gedeelte. Agressieve schoonmaakmiddelen, zoals bijvoorbeeld bleekmiddel of chloor, kunnen de samenstelling van het staal aantasten en het onherstelbaar bevleken en doen oxideren.

Het is absoluut verboden schoonmaakmiddelen te gebruiken die chloor of samenstellingen hiervan bevatten.

Met veel stromend water afspoelen en meteen met een zachte (niet schurende) doek afdrogen.

 **LET OP!** Was de messen niet in de vaatwasmachine, omdat de vochtige ruimte, samen met de aanwezigheid van zouten, oxidatie kan veroorzaken.

ONDERHOUD VAN DE KETEL

Tijdens het normale gebruik van het apparaat vormt zich in de ketel kalkaanslag, die de goede werking van het apparaat in gevaar kan brengen als het zich ophoopt. Het moet daarom periodiek worden verwijderd.

Gebruik hiervoor geen ontkalkers (vloeistoffen, poeders, tabletten, enz.) die gewoon in de handel verkrijgbaar zijn, omdat ze giftige stoffen of stoffen kunnen bevatten die niet geschikt zijn om in aanraking te komen met voedingsmiddelen, maar handel als volgt:

Verzeker u ervan dat:

- de stekker van de voedingskabel uit het stopcontact is gehaald en dat de voedingskabel van het apparaat is gekoppeld
 - het apparaat en de ketel helemaal koud zijn
 - de aanknop (2) verticaal op de "0" staat.
- Draai de dop van de ketel (4) tegen de klok in los.

 **LET OP!** Schakel het apparaat nooit in als zich een ontkalkoplossing van water en azijn in de ketel bevindt.

- a) Sluit de stoomuitgang (13) met een vinger en houd hem daarmee afgesloten.
- b) Vul de ketel met gelijke delen water en azijn, en gebruik hiervoor een potje voor gehomogeniseerd voedsel (11).

 **LET OP:** maak de ketel nooit te vol en vul hem in ieder geval nooit tot boven de onderste rand van de zwarte dichting bij de opening van de ketel.

- c) Terwijl u de opening van de stoomuitgang (13) met een vinger dichthoudt, brengt u de dop aan en sluit u de ketel (4). Schud het apparaat kort
- d) Laat de ontkalkoplossing minstens een nacht inwerken
- e) Terwijl u de opening van de stoomuitgang (13) met een vinger dichthoudt, schudt u het apparaat kort
- f) Verwijder de dop van de ketel (4) en terwijl u de stoomuitgang (13) dichthoudt, gooit u alle ontkalkoplossing in de ketel in de gootsteen.

BELANGRIJKE OPMERKING: het is heel normaal als er donker gekleurde resten uitkomen, omdat het resten zouten en mineralen zijn die in het kraanwater zitten/ erin zijn opgelost (in grote of minder grote hoeveelheden, afhankelijk van de hardheid en de kwaliteit van het water dat door het waterleidingnet wordt geleverd). Resten die tijdens het gebruik van het product op de bodem en de wanden van de ketel neerslaan en door de ontkalkoplossing van water en azijn worden verwijderd.

- g) Terwijl u de opening van de stoomuitgang (13) met een vinger dichthoudt, vult u de ketel nogmaals met koud drinkwater uit de kraan. Breng de dop aan en sluit de ketel (4). Schud het apparaat kort
- h) Terwijl u de opening van de stoomuitgang dichthoudt, verwijderd u de dop van de ketel (4) en gooit u alle water dat

- in de ketel zit in de gootsteen.
- i) Herhaal de handelingen van de punten g) en h) tot er geen resten meer uit de ketel komen. Nu is de ketel goed gereinigd

Bij bijzonder hardnekkige en/of veel kalkaanslag herhaalt u de handeling en verhoogt u het percentage azijn. Hoe vaak u de kalkaanslag moet verwijderen, hangt af van het min of meer intensieve gebruik van het product en de hardheid van het water. Hoe vaker u het product gebruikt en/of hoe harder het water, des te vaker de kalk moet worden verwijderd.

Aangeraden wordt de bovenbeschreven handelingen ten minste om de 14 dagen te verrichten.

VII. POTJES VOOR GEHOMOGENISEERD VOEDSEL

In de verpakking van de Etenkoker Gezonde Stoom bevinden zich 2 handige potjes om het gehomogeniseerde voedsel in te bewaren en te vervoeren. Deze potjes zijn van stootbestendig plastic en kunnen zowel in de ijskast worden gebruikt als om het eten te verwarmen (met de etenkoker Gezonde Stoom, "bain-marie" – traditionele methode – of in de magnetron).

De potjes zijn uitgerust met een schaalverdeling om de vloeistof, of het eten dat erin zit te kunnen meten.

Als potjes voor gehomogeniseerd voedsel worden gebruikt om het eten te verwarmen, volgt u de volgende aanwijzingen:

- Haal het deksel tijdens het verwarmen van het eten altijd van de potjes.
- Zet het potje niet rechtstreeks op verwarmingsplaten, open vlammen of in de oven.
- Verwarm het gehomogeniseerde voedsel niet vaker dan één keer en/of niet langer dan een uur.

Na de verwarming:

- Hanteer het potje voorzichtig om u niet te verbranden (het kan erg heet zijn).
- Meng het gehomogeniseerde voedsel na de verwarming altijd, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt.
- Controleer altijd of het eten niet te warm is, voordat u het aan het kind geeft.

VIII. STORINGEN

ALS DE ETENKOKER GEZONDE STOOM HET NIET DOET

- Controleer of de stekker goed in het stopcontact is gestoken.
- Controleer of de kabel en het product niet zichtbaar zijn beschadigd.
- Controleer of het display brandt.
- Controleer of de bokaal (8) goed op de basis (1) is aangebracht (controleer of de verschillende aanduidingen zijn uitgelijnd, zoals beschreven in het hoofdstuk gebruiksaanwijzing in het gedeelte: de bokaal).
- Controleer of het doorzichtige deksel (6) goed op de bokaal is aangebracht (controleer of de verschillende aanduidingen zijn uitgelijnd, zoals beschreven in het hoofdstuk gebruiksaanwijzing in het gedeelte: de bokaal).
- Controleer of de bevestigingsknop van de bokaal (5) goed gedraaid is (zoals beschreven in het hoofdstuk met de gebruiksaanwijzing, in het gedeelte: de bokaal).
- Als het product het nog niet mocht doen, wendt u dan tot de dealer.

ALS ER TE VEEL ETEN OF TE HARD ETEN IN DE ETENKOKER GEZONDE STOOM IS GEDAAN

Door te veel eten of bijzonder hard eten in de bokaal te doen, kan het draaien van de messen geblokkeerd raken. Handel in dit geval als volgt:

- Niet blijven doorgaan met de motor te starten, aangezien die onherstelbaar beschadigd kan worden.
- Koppel het apparaat van het elektriciteitsnet door de stekker van de stroomkabel uit het stopcontact te halen.
- Neem de bokaal (8) weg, door de aanwijzingen te volgen in het hoofdstuk gebruiksaanwijzing onder het gedeelte: de

bokaal, en haal de messen voorzichtig los met behulp van houten keukengerei (bijv.: een lepel).

- Verwijder het te veel aan eten uit de bokaal en/of verwijder het te harde eten volledig.



LET OP!

- Aanbevolen wordt nooit de handen in de bokaal (8) te steken om de messengroep (9) los te maken. U kunt zich hierbij ernstig bezeren.
- Door bijzonder hard eten in de bokaal (8) te doen, kunnen de messen stukgaan, met ernstig gevaar voor de gebruiker.

EG-verklaring van overeenstemming:

Hiermee verklaart Artsana S.p.A. dat dit apparaat van het merk Chicco, mod. 06560 voldoet aan de wezenlijke vereisten en aan de andere bepalingen, die zijn vastgesteld door de richtlijnen 2004/108/EG (elektromagnetische compatibiliteit) en 2006/95/EG (elektrische veiligheid).

U kunt een volledige kopie van de EG-verklaring opvragen bij Artsana S.p.A Via S. Catelli 1 – 22070 Grandate (Co) Italy

IX. TECHNISCHE GEGEVENS

Model: 06560

Toevoerspanning: 230-240 V ~ 50Hz

Ketelvermogen: 300 W

Motorvermogen: 175 W

Werkcycli blender: 10 sec. ON–10 sec. OFF



= Apparaat overeenkomstig de betreffende EG richtlijnen.



= LET OP!



= Lees de instructies.



= LET OP: uitgang hete stoom.



= Gooi dit artikel niet weg als gewoon huisvuil. Gooi het weg in overeenstemming met de geldende wetten voor gescheiden afvalverwerking.

ARTSANA behoudt zich het recht voor op elk willekeurig moment en zonder dit vooraf aan te kondigen wijzigingen aan te brengen aan wat beschreven wordt in deze handleiding.

Het is absoluut verboden om deze handleiding of zelfs delen daaruit in welke vorm dan ook te reproduceren, door te zenden, over te nemen of in een andere taal te vertalen, zonder daartoe eerst schriftelijke toestemming te hebben ontvangen van ARTSANA.

Made in China

GR Πολυσυσκευή Μαγειρέματος με Ατμό



Πριν από τη χρήση διαβάστε και κρατήστε αυτές τις οδηγίες για να τις συμβουλευέστε στο μέλλον.

I. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

- 1 Πολυσυσκευή Πολυσυσκευή Μαγειρέματος με Ατμό
- 1 Καλώδιο τροφοδοσίας
- 1 Καπάκι δοχείου
- 1 Δοχείο
- 1 Καλαθάκι για το μαγείρεμα των τροφών
- 1 Καλαθάκι για το ζέσταμα των βάζων του φαγητού
- 1 Σπάτο για τη συλλογή του φαγητού από το δοχείο
- 1 Εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης
- 1 Βιβλιαράκι με συνταγές
- 2 Βαζάκια για τη συντήρηση των τροφών
- 2 Προστατευτικά καλύμματα λεπίδων
- 1 Μονάδα λεπίδων

II. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

- 1 ΒΑΣΗ
- 2 ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ ΘΕΡΜΑΝΤΗΡΑ/ΜΟΤΕΡ
- 3 ΦΩΤΕΙΝΗ ΟΘΟΝΗ
- 4 ΠΛΩΜΑ ΘΕΡΜΑΝΤΗΡΑ
- 5 ΛΑΒΗ ΣΤΕΡΕΩΣΗΣ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ
- 6 ΔΙΑΦΑΝΕΣ ΚΑΠΑΚΙ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ
- 7 ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
- 8 ΔΟΧΕΙΟ
- 9 ΜΟΝΑΔΑ ΛΕΠΙΔΩΝ
- 9Α ΛΕΠΙΔΕΣ
- 9Β ΚΑΛΥΜΜΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΛΕΠΙΔΩΝ
- 10 ΣΠΑΤΟΥΛΑ
- 11 ΒΑΖΑΚΙΑ ΓΙΑ ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΤΡΟΦΕΣ
- 12 ΚΑΛΑΘΑΚΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΖΕΣΤΑΜΑ ΤΩΝ ΒΑΖΩΝ ΓΙΑ ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΤΡΟΦΕΣ
- 13 ΟΠΗ ΕΞΟΔΟΥ ΑΤΜΟΥ

III. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



Η χρήση οποιασδήποτε ηλεκτρικής συσκευής απαιτεί την τήρηση ορισμένων βασικών κανόνων.

Κυρίως:

- η ηλεκτρική εγκατάσταση του χώρου πρέπει να είναι σύμφωνη με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας.
- Συνδέστε τη συσκευή με μία πρίζα ρεύματος εύκολης πρόσβασης.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας ή την ίδια τη συσκευή, για να βγάλετε το φις από την πρίζα του ρεύματος.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση και πρέπει να χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης. Κάθε άλλη χρήση θεωρείται ακατάλληλη και επομένως επικίνδυνη.
- Η συσκευή αυτή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο εντός του σπιτιού και δεν πρέπει να εκτίθεται στον ήλιο, στη βροχή ή σε άλλους ατμοσφαιρικούς παράγοντες.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό ή σε κάποιο άλλο υγρό.
- Μην αγγίζετε ποτέ τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια.
- Μην πιάνετε τη συσκευή αν πέσει τυχαία στο νερό. Βγάλτε αμέσως το φις και μην τη χρησιμοποιήσετε, αλλά απευθυνθείτε σε αρμόδιο και εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό ή στην Artsana S.p.A.
- Σε περίπτωση βλάβης ή/και κακής λειτουργίας της συσκευής, απενεργοποιήστε την, βγάλτε το φις από την πρίζα ρεύματος και μην προσπαθήσετε να την επισκευάσετε, αλλά απευθυνθείτε μόνο σε αρμόδιο και εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό ή στην Artsana S.p.A.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε πάντα ότι η ίδια και όλα της τα εξαρτήματα δεν παρουσιάζουν ζημιές. Στην αντίθετη περίπτωση μην τη χρησιμοποιήσετε, αλλά απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο προσωπικό ή στο κατάστη-
- μα απ' όπου την αγοράσατε.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση και η συχνότητα (βλ. στοιχεία ετικέτας κάτω από τη συσκευή) αντιστοιχούν σε εκείνες του δικού σας ηλεκτρικού δικτύου.
- Προσοχή: για λόγους ασφαλείας, η συσκευή πρέπει να συνδεστεί πάντα σε εγκατάσταση με γείωση.
- Βεβαιωθείτε ότι έχετε βγάλει το φις από την πρίζα και ότι η συσκευή έχει κρυσώσει πριν την μετακινήσετε, καθαρίσετε, αποθηκεύσετε, συντηρήσετε ή ανάμεσα σε δύο χρήσεις.
- Τοποθετήστε πάντα τη συσκευή μόνο σε σταθερές και επίπεδες επιφάνειες, μακριά από συσκευές ή υλικά που είναι ευαίσθητα στη θερμότητα, υγρασία και ατμό. Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες, κουζίνες υγραερίου, ηλεκτρικά μάτια, ευαίσθητες ή προσίτες στα παιδιά επιφάνειες.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής, από την οπή εξόδου ατμού του δοχείου βγαίνει καυτός ατμός. Προσέχετε πάντα ιδιαίτερα όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Πριν από κάθε χρήση βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα (ιδιαίτερα το διαφανές δοχείο και η βάση) είναι σωστά συναρμολογημένα.
- Η χρήση αυτού του προϊόντος δεν συνιστάται για το άλεσμα πολύ σκληρών τροφών, όπως τα κατεψυγμένα τρόφιμα, γιατί οι λεπίδες μπορεί να καταστραφούν ανεπανόρθωτα.
- Κατά το ζέσταμα και το μαγείρεμα στον ατμό, από το δοχείο βγαίνει καυτός ατμός που μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα και ο θερμαντήρας, το δοχείο και όλα τα τμήματα σε επαφή με τον ατμό ζεσταίνονται πολύ. Προσέχετε πάντα ιδιαίτερα όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Μην ανοίγετε και μην προσπαθείτε να ανοίξετε το πώμα του θερμαντήρα ή το καπάκι του δοχείου όταν η συσκευή είναι αναμμένη ή λειτουργεί. Κίνδυνος εγκαύματος.
- Πριν ανοίξετε ή αφαιρέσετε το πώμα του θερμαντήρα (4), σβήνετε τη συσκευή και περιμένετε τουλάχιστον 2 λεπτά.
- Μην ρίχνετε ή εισάγετε ποτέ στο εσωτερικό του θερμαντήρα υγρές τροφές ή/και στερεές από την ρίχνετε ή εισάγετε στο εσωτερικό του θερμαντήρα, υγρά διαφορετικά από το πόσιμο νερό της βρύσης εκτός από όσα προβλέπονται στην παράγραφο "ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΘΕΡΜΑΝΤΗΡΑ".
- Κατά τη διάρκεια του κύκλου θέρμανσης ή μαγειρέματος, η ενδοχόμενη διαφυγή ατμού από τα άκρα του πώματος του θερμαντήρα, δείχνει ότι υπάρχει μια λειτουργική ανωμαλία στο κύκλωμα του ατμού, γι' αυτό μην ανοίξετε ή αφαιρέσετε το πώμα του θερμαντήρα, αλλά σβήστε αμέσως τη συσκευή και αφήστε την να κρυσώσει εντελώς. Η συσκευή δεν πρέπει πλέον να χρησιμοποιηθεί και είναι απαραίτητο να απευθυνθείτε στην Artsana S.p.A. για τον έλεγχο της.
- Προσέχετε ιδιαίτερα όταν χρησιμοποιείτε τις λεπίδες. Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.
- Βγάzte πάντα το φις του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα ρεύματος πριν πιάσετε τις λεπίδες.
- Για να αποφύγετε την οξείδωση των λεπίδων καθαρίστε και στεγνώστε τις καλά αμέσως μετά από κάθε χρήση.
- Αυτή η συσκευή δεν περιέχει τμήματα ή εξαρτήματα που μπορεί να επισκευάσει ο χρήστης. Μην προσπαθήσετε να την ανοίξετε ή επισκευάσετε. Σε περίπτωση βλάβης, απευθυνθείτε σε αρμόδιο και εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό ή στην Artsana S.p.A.
- Η συσκευή ανοίγει μόνο με ειδικά εργαλεία.
- Χρησιμοποιείτε μόνο το καλώδιο τροφοδοσίας που διαθέτει η συσκευή.
- Για την ενδοχόμενη αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας, απευθυνθείτε μόνο στην Artsana S.p.A.
- Λανθασμένες επισκευές από μη εξειδικευμένο προσωπικό, μπορεί να προκαλέσουν ζημιές και ατυχήματα στους χρήστες.
- Για την απόρριψη της συσκευασίας, των φθαρμένων εξαρτημάτων ή και της ίδιας της συσκευής, χρησιμοποιήστε τους ειδικούς κάδους ανακύκλωσης σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία κάθε χώρας.
- Συσκευή σύμφωνη με τις προδιαγραφές των σχετικών οδηγιών της Ε.Ε. και ακολουθεί προσοχή.
- Η συσκευή, τα εξαρτήματα της και τα στοιχεία της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, κουτιά από χαρτόνι, κλπ.) δεν είναι παιχνίδια και επιειδί μπορεί να είναι επικίνδυνα πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά.

- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων και των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός εάν επιβλέπονται ή έχουν εκπαιδευτεί για τη χρήση της συσκευής από ένα άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται για να είστε σίγουροι ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

Μην πραγματοποιείτε ενέργειες καθαρισμού ή/και συντήρησης, όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη με το ηλεκτρικό ρεύμα ή δεν έχει κρυσώσει εντελώς.

Αν έχετε κάποια αμφιβολία σχετικά με την ερμηνεία του περιεχομένου του παρόντος εγχειριδίου οδηγιών, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή την Artsana S.p.A.

IV. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ:

- 1) βγάλετε τη συσκευή και τα εξαρτήματά της από τη συσκευασία, ελέγξτε την ακεραιότητά της (σε περίπτωση ορατής ζημιάς ή αμφιβολίας, μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή ή/και τα εξαρτήματά της) και αφαιρέστε το εγχειρίδιο οδηγιών, το βιβλιαράκι με τις συνταγές και τα τυχόν πρόσθετα φύλλα με προειδοποιήσεις ή άλλες οδηγίες που θα πρέπει να διαβάσετε προσεκτικά και να φυλάξετε για να τα συμβουλευέστε στο μέλλον.

 Προσοχή, η συσκευασία και όλα τα τμήματά της πρέπει να φυλάσσονται πάντα μακριά από τα παιδιά, καθώς μπορεί να προκαλέσουν ασφυξία (ασοκώλες) ή κατάποση μικρών κομματιών.

 **ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** όπως όλες οι καινούργιες ηλεκτρικές συσκευές που πρόκειται να έρθουν σε επαφή με τροφές, πριν από την πρώτη χρήση, καλό είναι να καθαριστεί πολύ καλά η συσκευή για να εξασφαλιστεί η σωστή υγιεινή. Κατά τη πρώτη ενεργοποίηση της η συσκευή μπορεί να αναδίδει μια ελαφρά οσμή, αυτό το γεγονός θεωρείται απολύτως φυσιολογικό.

- 2) Καθαρίστε τη συσκευή ως εξής:

- a) Εισάγετε στο δοχείο (8) το καλαθάκι μαγειρέματος (7), κλείστε το δοχείο (8) με το διαφανές κάλυμμα του (6) και εισάγετε το δοχείο στη συσκευή, όπως υποδεικνύεται στην παράγραφο V. ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
- b) Γεμίστε εντελώς τον θερμαντήρα με κρύο πόσιμο νερό, μετά εισάγετε και κλείστε το πώμα του θερμαντήρα.
- c) Ρυθμίστε στην οθόνη (3) 30 λεπτά ως χρόνο μαγειρέματος και ενεργοποιήστε τη συσκευή στρέφοντας προς τα αριστερά τον διακόπτη ενεργοποίησης.
- d) Στο τέλος του κύκλου, αφήστε να κρυσώσει τελείως η συσκευή ο θερμαντήρας και στη συνέχεια βγάλτε το καλούδι τροφοδοσίας από τη πρίζα ρεύματος και από τη συσκευή, αφαιρέστε το δοχείο (8), πετάξτε το υπόλοιπο νερό που έμεινε στο εσωτερικό του και πλύνετε με χλιαρό νερό και ένα κοινό απορρυπαντικό πιάτων το δοχείο, το καλαθάκι και το καπάκι του δοχείου, μετά ξηλώνετε τα, στεγνώστε τα πολύ καλά και φυλάξτε τα σε ένα καθαρό και στεγνό χώρο.
- e) Κλείστε και κρατήστε κλειστή με ένα δάχτυλο την οπή εξόδου του ατμού (13)
- f) Γεμίστε εντελώς τον θερμαντήρα με κρύο νερό της βρύσης.
- g) Εισάγετε και κλείστε το πώμα του θερμαντήρα (4) και ανακινήστε σύντομα τη συσκευή.
- h) Αφαιρέστε το πώμα του θερμαντήρα (4) και κρατώντας κλειστή την οπή εξόδου του ατμού (13) ρίξτε σε ένα νεροχύτη όλο το νερό που περιέχει ο θερμαντήρας.
- i) Επαναλάβετε για άλλη μια φορά τις ενέργειες e) - f) - g) - h)

 **ΠΡΟΣΟΧΗ:** η βάση (1) δεν πρέπει ποτέ να πλυθεί ή βυθιστεί στο νερό!

Πριν πραγματοποιήσετε τον κύκλο καθαρισμού που πιο πάνω αναφέρεται, βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει από το δοχείο (8) τα ενδεχόμενα εξαρτήματα που υπήρχαν στο εσωτερικό του, εκτός από το καλαθάκι μαγειρέματος (7).

V. ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟΥ

Για να ξεμπλοκάρσετε και αφαιρέσετε το δοχείο (8) από τη βάση (1):

- i. Τοποθετήστε τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης

(2) στην κεντρική θέση σε αντιστοιχία με το "0".

Σημείωση: για λόγους ασφαλείας, το δοχείο (8) με το καπάκι πρέπει να αφαιρεθεί μόνο όταν ο διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (2) βρίσκεται σε αντιστοιχία με το "0".

- ii. Στρέψτε τη λαβή στέρωσης του δοχείου (5) αριστερόστροφα (σχ. C1) και βγάλτε το δοχείο (8) από την υποδοχή του τραβώντας το προς τα πίσω (σχ. Α).

Για να ανοίξετε το διαφανές καπάκι του δοχείου (6):

- i. Βγάλτε το διαφανές καπάκι του δοχείου (6) σηκώνοντάς το.

Για να κλείσετε το διαφανές καπάκι του δοχείου (6):

- i. Βάλτε το καπάκι του δοχείου (6) έτσι ώστε να εφάπτονται οι σχετικές εγκοπές (σχ. Β).

Για να τοποθετήσετε το δοχείο με το καπάκι στη βάση:

- i. Πιάστε το δοχείο από τη λαβή και τοποθετήστε το στη βάση όπως υποδεικνύεται στο (σχ. Α), έτσι ώστε να εισαχθεί σωστά μέχρι το τέρμα στην υποδοχή του, ελέγχοντας ότι το δοχείο έχει στερεωθεί στην ειδική προεξοχή που υπάρχει στη βάση στηρίξης.

- ii. Στρέψτε τη λαβή στέρωσης (5) δεξιόστροφα (σχ. C2) για να μπλοκάρτε το δοχείο (8).

 **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Για λόγους ασφαλείας, η λειτουργία μαγειρέματος δεν πρέπει ποτέ να ενεργοποιείται αν:

- 1) το καλαθάκι μαγειρέματος (7) ή το καλαθάκι για το ζέσταμα των βάζων για ομογενοποιημένες τροφές (12) δεν είναι τοποθετημένα στο δοχείο (8)
- 2) το δοχείο (8) είναι χωρίς το καπάκι (6) ή το καπάκι δεν είναι τοποθετημένο σωστά
- 3) το δοχείο (8) δεν είναι τοποθετημένο σωστά στη βάση (1)
- 4) στο δοχείο (8) είναι τοποθετημένη η μονάδα λεπίδων.

Η ΜΟΝΑΔΑ ΛΕΠΙΔΩΝ

Για να στερεώσετε τη μονάδα λεπίδων (9) στο δοχείο (8):

- i. Βεβαιωθείτε ότι τα καλύμματα προστασίας των λεπίδων (9B) δεν είναι στερεωμένα στη μονάδα λεπίδων (9). Στην αντίθετη περίπτωση πρέπει να τα αφαιρέσετε με μεγάλη προσοχή καθώς οι λεπίδες (9A) είναι πολύ κοφτερές.

- ii. Πιάστε με προσοχή τη μονάδα λεπίδων (9) και τοποθετήστε την στο δοχείο (8), προσέχοντας έτσι ώστε να τοποθετηθεί στο κέντρο καλά πάνω στον μεταλλικό άξονα που υπάρχει στον πυθμένα του δοχείου (8).

Για να αφαιρέσετε τη μονάδα λεπίδων (9) από το δοχείο (8)

- i) Βγάλτε τη μονάδα λεπίδων (9) από το δοχείο (8), τραβώντας την προς τα πάνω.

 **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Προσέχετε ιδιαίτερως τις λεπίδες (9A) διότι είναι πολύ κοφτερές.

Όταν η μονάδα λεπίδων (9) δεν είναι τοποθετημένη στο δοχείο (8), προστατέψτε τις λεπίδες (9A) με τα ειδικά καλύμματα προστασίας λεπίδων (9B) και τοποθετήστε τη μονάδα λεπίδων (9) σε ασφαλή χώρο, μακριά από τα παιδιά.

 **ΠΡΙΝ ΤΟ ΑΛΕΣΜΑ/ΤΡΙΨΙΜΟ/ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΡΟΦΩΝ, ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΠΑΝΤΑ ΟΤΙ:**

-στο δοχείο δεν υπάρχει το καλαθάκι μαγειρέματος (7) ή το καλαθάκι για το ζέσταμα των βάζων για ομογενοποιημένες τροφές (12) ή άλλα εξαρτήματα

- έχουν αφαιρεθεί τα καλύμματα προστασίας (9B) από τις λεπίδες (9A)

- η μονάδα λεπίδων (9) είναι σωστά τοποθετημένη στο δοχείο (8)

- το καπάκι του δοχείου (6) είναι σωστά τοποθετημένο στο δοχείο (8)

- το δοχείο (8) είναι σωστά μπλοκαρισμένο στη βάση (1) και η λαβή στέρωσης του δοχείου (5) είναι σωστά μπλοκαρισμένη στη θέση κλεισίματος (σχ. C2).

Η ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ

ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Η Πολυσυσκευή Πολυσυσκευή Μαγειρέματος με Ατμό μαγειρεύει στον ατμό, φρούτα, λαχανικά, κρέας, ψάρι, ρύζι και άλλες κατάλληλες για το μαγείρεμα στον ατμό τροφές.

Το σύστημα μαγειρέματός της με **Έντονο Ατμό** μεταφέρει τον ατμό στο δοχείο (8). Για το λόγο αυτό είναι ιδανική για τον απογαλακτισμό των παιδιών επειδή διατηρεί τις θρεπτικές ουσίες και τις βιταμίνες των τροφών.

Σημείωση: η διαδικασία μαγειρέματος διακόπτεται σε περί-

πτώση εξάντλησης του νερού που είχε εισαχθεί στον θερμαντήρα ή λήξης του χρόνου μαγειρέματος που είχε ρυθμιστεί. Για να καθορίσετε τον σωστό χρόνο μαγειρέματος, συμβουλευτείτε τις παρεχόμενες με το προϊόν συνταγές.

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη με το ηλεκτρικό δίκτυο και ότι ο διακόπτης (2) είναι σε κάθετη θέση, στο "0".
- Αφαιρέστε (αν είναι τοποθετημένο) από τη βάση (1) το δοχείο (8) και βγάλτε το διαφανές καπάκι (6).
- Βγάλτε το καλαθάκι μαγειρέματος (7) από το δοχείο (8)
- Εισάγετε τη τροφή, κομμένη σε κύβους ή ροδέλες, στο καλαθάκι μαγειρέματος (7) φροντίζοντας να μην το γεμίσετε υπερβολικά.

Συνιστάται να μην υπερβαίνετε το πάνω χείλος του καλαθιού και να μην πιέζετε τη τροφή.

- Εισάγετε το καλαθάκι (7) στο δοχείο (8) και κλείστε το καπάκι (6), μετά στερεώστε το δοχείο (8) στη βάση (1)
- Ξεβιδώστε το πώμα του θερμαντήρα (4) στρέφοντας το αριστερόστροφα και σηκώνοντάς το.
- Ρίξτε το νερό στον θερμαντήρα χρησιμοποιώντας ένα βαζάκι για ομογενοποιημένες τροφές (11) ως δοσομετρητή.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην βάζετε ποτέ νερό στον θερμαντήρα απευθείας από τη βρύση (σχ. D).

- Μην γεμίζετε ποτέ υπερβολικά τον θερμαντήρα και σε καμία περίπτωση πάνω από το κάτω άκρο του μαύρου λάστιχου που βρίσκεται στο στόμιο του θερμαντήρα.
- Κλείστε καλά μέχρι το τέρμα το πώμα του θερμαντήρα (4) στρέφοντας το δεξιόστροφα, έτσι ώστε να εφάπτονται οι σχετικές εγκοπές που υπάρχουν στο πώμα και στη συσκευή.
- Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας με τη συσκευή και βάλτε το φως στην πρίζα ρεύματος. Αν ανάψει η οθόνη (3) και θα εμφανιστούν τα ψηφία "00". Αυτό σημαίνει ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη με το ηλεκτρικό δίκτυο και έτοιμη για χρήση.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη λειτουργία

μαγειρέματος χωρίς πριν να έχετε βάλει το δοχείο (8) στη συσκευή ή να έχετε βάλει στο δοχείο (8) το καλαθάκι μαγειρέματος (7) και το καπάκι του δοχείου (6), γιατί η συσκευή μπορεί να καταστραφεί ανεπανόρθωτα.

- Επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα ειδικά πλήκτρα (▲ για να αυξήσετε τον χρόνο μαγειρέματος ▼ για να τον μειώσετε). Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ποικίλλει από 1 έως 30 λεπτά το μέγιστο (αν δεν επιλεγεί ένας συγκεκριμένος χρόνος μαγειρέματος, η Πολυσυσκευή Πολυσυσκευής Μαγειρέματος με Ατμό θα επιλέξει αυτόματα ένα χρόνο μαγειρέματος 30 λεπτών).
- Ενεργοποιήστε τη λειτουργία μαγειρέματος στον ατμό στρέφοντας τον διακόπτη ενεργοποίησης (2) προς τα αριστερά: στην οθόνη (3) θα εμφανιστεί το σύμβολο ☞ που σημαίνει ότι ο θερμαντήρας βρίσκεται σε λειτουργία και ταυτόχρονα θα εμφανιστεί η αντίστοιχη μέτρηση που επισημαίνει πόσος χρόνος υπολείπεται από την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.
- Το μαγείρεμα θα σταματήσει αυτόματα μόλις ολοκληρωθεί η αντίστοιχη μέτρηση. Όταν συμβεί αυτό, η Πολυσυσκευή Πολυσυσκευής Μαγειρέματος με Ατμό θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα (5 διαδοχικά "μπιπ") και στην οθόνη (3) θα αναβοσβήνει το σύμβολο ☞.
- Αν το νερό στον θερμαντήρα εξαντληθεί πριν το τέλος του επιλεγμένου χρόνου μαγειρέματος, η Πολυσυσκευή Πολυσυσκευής Μαγειρέματος με Ατμό θα σταματήσει αυτόματα το μαγείρεμα εκπέμποντας ένα ηχητικό σήμα (ένα παρατεταμένο "μπιπ" επί 10 δευτερόλεπτα), από την οθόνη θα χαθεί η εικόνα ☞ του μαγειρέματος και θα αρχίσει να αναβοσβήνει η εικόνα ☞ και πόσο υπολείπεται από τον αρχικό επιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος. Σημειώστε τον χρόνο μαγειρέματος που υπολείπεται και μετά απενεργοποιήστε τη συσκευή, τοποθετώντας τον διακόπτη ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης (2) στην κεντρική θέση, στο 0, βγάλτε το φως του καλωδίου τροφοδοσίας από τη πρίζα ρεύματος και περιμένετε τουλάχιστον 2 λεπτά πριν ανοίξετε και αφαιρέσετε το πώμα του θερμαντήρα (4) για να προσθέσετε νερό.

Προσοχή: Στο εσωτερικό του θερμαντήρα μπορεί να υπάρχει καυτός ατμός, ανοίγετε και βγάξετε το πώμα του θερμαντήρα

(4) πάντα με την μέγιστη προσοχή.

Αφού πριν έχετε προσθέσει το νερό, τοποθετήστε και κλείστε το πώμα του θερμαντήρα (4), βάλτε το φως του καλωδίου τροφοδοσίας στην πρίζα ρεύματος, ρυθμίστε στην οθόνη μέσω του πλήκτρου ▲ ή ▼ τον υπόλοιπο χρόνο μαγειρέματος που προηγουμένως σημειώσατε, αυξάνοντας τον κατά δύο λεπτά περίπου και ενεργοποιήστε τη συσκευή στρέφοντας τον διακόπτη ενεργοποίησης (2) προς τα αριστερά.

- Κατά τη διάρκεια της κανονικής λειτουργίας, αν θέλετε να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος, μετά την έναρξή του, πιέστε το πλήκτρο ▲ ή ▼ (ποτέ πάνω από 30 λεπτά).
- Μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος, στρέψτε τον διακόπτη ενεργοποίησης (2) στην κεντρική θέση, στο "0".
- Βγάλτε το φως από την πρίζα ρεύματος.
- Αφαιρέστε το δοχείο (8) από τη βάση (2) και ανοίξετε το διαφανές καπάκι (6) προσέχοντας ιδιαίτερως, διότι αυτά τα τμήματα μπορεί να είναι πολύ ζεστά (βλ. την ενότητα: ΔΟΧΕΙΟ) και στο εσωτερικό του δοχείου μπορεί να υπάρχει καυτός ατμός.
- Βγάλτε το καλαθάκι μαγειρέματος (7) από το δοχείο (8) χρησιμοποιώντας ένα κοινό γάντι ή μια πιάστρα κουζίνας, προσεκτικά γιατί μπορεί να καίει.
- Το νερό που έμεινε στον πυθμένα του δοχείου μετά το μαγείρεμα, μπορεί να πεταχτεί ή να φυλαχτεί, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας ή τις οδηγίες της συνταγής.

Μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος, αφαιρέτε πάντα τα ενδεχόμενα υπολείμματα νερού από τον θερμαντήρα, αφού πριν περιμένετε να κρυσώσει εντελώς η συσκευή. Όταν αδειάζετε το νερό από τον θερμαντήρα, για να αποφύγετε τη διαρροή του από την οπή εξόδου του νερού (13) την κλείνετε με το δάχτυλό σας.

ΤΡΟΠΟΣ ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Η Πολυσυσκευή Πολυσυσκευής Μαγειρέματος με Ατμό σας επιτρέπει να ομογενοποιήσετε όλες τις τροφές που χρησιμοποιούνται συνήθως για τον παραγαστικό όπως, φρούτα, λαχανικά, κρέας, ψάρι, ρύζι κλπ. Χάρη στις ειδικές λεπίδες της, στις ομογενοποιημένες τροφές που ετοιμάζει η συσκευή, η ποσότητα των φυσαλίδων που προκαλούν κλικούς στα παιδιά είναι μειωμένη.

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη με το ηλεκτρικό δίκτυο και ότι ο διακόπτης ενεργοποίησης (2) βρίσκεται σε κάθετη θέση στο "0".
- Βγάλτε από τη βάση (1) το δοχείο (8) και αφαιρέστε το καπάκι (6) (βλ. την ενότητα: ΔΟΧΕΙΟ).
- Βγάλτε το καλαθάκι μαγειρέματος (7) από το δοχείο (8) (αν είναι ζεστό, χειριστείτε το καλαθάκι μαγειρέματος όπως υποδεικνύεται στην ενότητα ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ).
- Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα λεπίδων (9) έχει τοποθετηθεί σωστά και ότι κάθε προστατευτικό κάλυμμα (9B) έχει αφαιρεθεί από τις λεπίδες (βλ. την ενότητα: Η ΜΟΝΑΔΑ ΛΕΠΙΔΩΝ).
- Ρίξτε στο δοχείο (8) τροφές κομμένες σε μικρούς κύβους ή ροδέλες.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Για τη σωστή λειτουργία της συσκευής, μην

βάζετε ποτέ στο δοχείο (8) σκληρές τροφές (π.χ. κατεψυγμένα τρόφιμα) ή μεγαλύτερη ποσότητα τροφής από αυτήν που μπορεί να περιέχει το καλαθάκι μαγειρέματος.

- Βάλτε το διαφανές καπάκι (6) στο δοχείο (8) και στερεώστε το δοχείο στη βάση (1) (βλ. την ενότητα: ΔΟΧΕΙΟ).
- Βάλτε το φως στην πρίζα του ρεύματος. Αν ανάψει η οθόνη (3) και θα εμφανιστούν τα ψηφία "00". Αυτό σημαίνει ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη με το ηλεκτρικό δίκτυο και έτοιμη για χρήση.
- Επιλέξτε τη λειτουργία ομογενοποίησης στρέφοντας προς τα δεξιά μέχρι το τέρμα τον διακόπτη ενεργοποίησης (2). Στην οθόνη (3) δεξιά θα ανάψει μια λυχνία που επισημαίνει ότι οι λεπίδες (9A) βρίσκονται σε λειτουργία.

Για να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή της τροφής, κρατήστε τον διακόπτη (2) σε αυτή τη θέση για 10 δευτερόλεπτα περίπου και αφήστε τον για άλλα 10 δευτερόλεπτα περίπου στην κάθετη θέση. Επαναλάβετε αυτή την διαδικασία πολλές φορές, προσθέτοντας αν χρειαστεί και υγρό. Συνιστάται να περιμένετε τουλάχιστον 10 δευτερόλεπτα μεταξύ δύο ενεργοποιήσεων και μην ενεργοποιείτε τις λεπίδες για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα.

- Για να αφαιρέσετε το φαγητό από το δοχείο (8) χρησιμοποιήστε την περιλαμβανόμενη στη συσκευασία πρακτική σπάτουλα (10). Μην χρησιμοποιείτε τα χέρια γιατί οι λεπίδες (9A)

είναι πολύ κοφτερές.

Συνιστάται να ελέγχετε πάντα την θερμοκρασία της τροφής και να την ανακατεύετε για να γίνει ομοιογενής, πριν ταισάτε το παιδί.

ΠΩΣ ΖΕΣΤΑΙΝΟΝΤΑΙ ΚΑΙ ΑΠΟΨΥΧΟΝΤΑΙ ΟΙ ΤΡΟΦΕΣ

Η Πολυσυσκευή Πολυσυσκευή Μαγειρέματος με Ατμό, χάρη στον "έντονο ατμό" της, ζεσταίνει και αποψύχει τις τροφές που προηγουμένως έχετε ετοιμάσει. Όταν θέλετε να ζεσάνετε τροφές που διατηρούνται στα βαζάκια:

- προετοιμάστε την Πολυσυσκευή Πολυσυσκευή Μαγειρέματος με Ατμό για το ζέσταμα των τροφών, ακολουθώντας τις οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα: ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.

Πιο λεπτομερώς:

- α) βάλτε στο καλαθάκι για το ζέσταμα των βάζων (12) το βαζάκι για ομογενοποιημένες τροφές (11) χωρίς το καπάκι β) εισάγετε το καλαθάκι με το βαζάκι μέσα, στο εσωτερικό του κενού δοχείου, προσέχοντας έτσι ώστε να ευθυγραμμιστεί ο άξονας που υπάρχει στον πυθμένα του δοχείου με την ειδική υποδοχή κάτω από το καλάκι για τα βαζάκια. Μην βάζετε βαζάκια μεγαλύτερα από το ίδιο το καλαθάκι.

- Σημείωση: ο απαραίτητος χρόνος για το ζέσταμα ή την απόψυξη, μπορεί να ποικίλλει ανάλογα με την θερμοκρασία και με την ποσότητα τροφής προς ζέσταμα, για τον λόγο αυτό πρέπει να ακολουθείτε αυτές τις γενικές οδηγίες:

- Ζέσταμα: για 80 γραμμ. τροφής χρειάζονται 15 λεπτά περίπου μαγειρέματος. Για 120 γραμμ. τροφής χρειάζονται περίπου 20 λεπτά. Αν η τροφή βρίσκεται σε βαζάκι που έχετε μόλις βγάλει από το ψυγείο, διπλασιάστε τον χρόνο.

- Απόψυξη: ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος σε 20 λεπτά περίπου. Ανάλογα με την υφή και την ποσότητα της τροφής προς απόψυξη, μπορεί να χρειαστεί να επαναλάβετε αυτήν την διαδικασία. Μόλις ολοκληρωθεί η απόψυξη της τροφής, μπορείτε να συνεχίσετε με το μαγείρεμα/ζέσταμα τηρώντας τις αντίστοιχες οδηγίες.

- Μόλις ολοκληρωθεί το ζέσταμα, βγάλτε το καλαθάκι με τα βαζάκια, προσέχοντας ιδιαίτερα γιατί μπορεί να είναι πολύ ζεστό. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε γάντια ή πιάστρες κουζίνας.

Αν ζεσταίνετε τροφές σε κομματάκια

- Για να προετοιμάσετε την Πολυσυσκευή Πολυσυσκευή Μαγειρέματος με Ατμό για το ζέσταμα τροφών σε κομματάκια, τηρήστε τις οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα: ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Για λόγους υγιεινής και βιολογίας, μην ζεσταίνετε ποτέ τις τροφές πάνω από μια φορά ή περισσότερο από μία ώρα.

VI. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Για τον σωστό καθαρισμό της Πολυσυσκευής Πολυσυσκευή Μαγειρέματος με Ατμό, πρέπει να βγάλετε το δοχείο (8) και τα εξαρτήματά του από τη βάση (1).

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην βυθίζετε ποτέ στο νερό ή βρέχετε τη βάση (1) με νερό ή άλλα υγρά. Μην βάζετε ποτέ τη βάση (1) κάτω από τρεχούμενο νερό.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΒΑΣΗΣ / ΤΟΥ ΜΟΤΕΡ

Αποσυνδέστε την συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, βγάζοντας το φις από την πρίζα του ρεύματος. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Καθαρίστε τη συσκευή μόνο με ένα υγρό πανάκι. Μην βάζετε τη βάση (1) στο πλυντήριο πιάτων ή κάτω από τρεχούμενο νερό και μην τη βυθίζετε σε υγρό.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΔΟΧΕΙΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Το δοχείο (8) και τα άλλα πλαστικά εξαρτήματα (καπάκι, καλαθάκι, λαβή, σπάτουλα, βαζάκια για ομογενοποιημένες τροφές, καλαθάκι για το ζέσταμα των βάζων) πρέπει να πλένονται στο χέρι με ένα κοινό απορρυπαντικό πιάτων (μην χρησιμοποιείτε προϊόντα που χαράζουν).

Συνιστάται να πλένετε το δοχείο (8) μόνο αφού πριν έχετε βγάλει την μονάδα λεπίδων (9) ή τα εξαρτήματα που τυχόν υπάρχουν στο εσωτερικό του.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΛΕΠΙΔΩΝ

Για να αποφύγετε/μειώσετε τον κίνδυνο οξείδωσης και δι-

άβρωσης των λεπίδων, ο καθαρισμός και το στέγνωμα της μονάδας λεπίδων (9) πρέπει να γίνεται πάντα αμέσως μετά από κάθε χρήση.

Πριν βγάλετε την μονάδα λεπίδων (9) από το δοχείο (8), ξεπλύνετε την καλά και αφαιρέστε τα υπολείμματα τροφής.

Αφαιρέστε την μονάδα λεπίδων (9) όπως υποδεικνύεται στις οδηγίες χρήσης της ενότητας για την μονάδα λεπίδων.

Βγάλτε κάθε προστατευτικό κάλυμμα από τις λεπίδες (9B) (αν είναι ακόμη τοποθετημένο).

Καθαρίστε την επιφάνεια των λεπίδων (9A) με νερό και σαπούνι ή ουδέτερο απορρυπαντικό, προσέχοντας τα κοφτερά τμήματα. Τα επιθετικά απορρυπαντικά, όπως η χλωρίνη ή άλλα λευκαντικά, μπορεί να διαβρώσουν το ατσάλι, λεκιάζοντάς το και οξειδώνοντάς το ανεπανόρθωτα.

Πρέπει να αποφεύγετε τη χρήση απορρυπαντικών που περιέχουν χλώριο ή παράγωγά του.

Ξεπλύνετε με άφθονο τρεχούμενο νερό και στεγνώστε αμέσως με ένα μαλακό πανάκι (όχι σκληρό).

⚠ Προσοχή! Μην πλένετε τις λεπίδες στο πλυντήριο πιάτων, γιατί το υγρό περιβάλλον καθώς και η ύπαρξη αλάτων μπορεί να προκαλέσει φαινόμενα οξείδωσης.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΘΕΡΜΑΝΤΗΡΑ

Κατά τη φυσιολογική χρήση της συσκευής, στο εσωτερικό του θερμαντήρα δημιουργούνται εναποθέσεις αλάτων που συσσωρεύονται και μπορεί να επηρεάσουν τη σωστή λειτουργία της, γι' αυτό πρέπει να αφαιρούνται κατά διαστήματα.

Για να αφαιρέσετε τα αλάτα, μην χρησιμοποιείτε προϊόντα αφαίρεσης των αλάτων (υγρά, σκόνες, παστίλιες, κλπ.) που κυκλοφορούν στο εμπόριο, γιατί μπορεί να περιέχουν ουσίες τοξικές ή ακατάλληλες για την επαφή με τα τρόφιμα, αλλά ενεργήστε ως εξής:

Βεβαιωθείτε ότι:

- το φις του καλωδίου τροφοδοσίας είναι αποσυνδεδεμένο από την ηλεκτρική πρίζα και το καλώδιο τροφοδοσίας είναι αποσυνδεδεμένο από τη συσκευή
- η συσκευή και ο θερμαντήρας έχουν κρυώσει εντελώς
- ο διακόπτης ενεργοποίησης (2) είναι στη κάθετη θέση, στο "0"

Ξεβιδώστε το πώμα του θερμαντήρα (4) στρέφοντάς το αριστερόστροφα.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή όταν στο εσωτερικό του θερμαντήρα υπάρχει το διάλυμα νερού και ξυδιού για την αφαίρεση των αλάτων.

- a) Κλείστε και κρατήστε κλειστή με ένα δάχτυλο την οπή εξόδου του ατμού (13)
- b) Γεμίστε τον θερμαντήρα με ένα διάλυμα κρύου πόσιμου νερού και λευκού ξυδιού από κρασί σε ίσες αναλογίες, χρησιμοποιώντας ένα βαζάκι για ομογενοποιημένες τροφές (11)

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: μην γεμίζετε ποτέ υπερβολικά τον θερμαντήρα και σε κάθε περίπτωση ποτέ πάνω από το κάτω άκρο του μαύρου λάστιχου που βρίσκεται στο στόμιο του θερμαντήρα.

- c) Κρατώντας κλειστή με ένα δάχτυλο την οπή εξόδου του ατμού (13), τοποθετήστε και κλείστε το πώμα του θερμαντήρα (4) και ανακινήστε σύντομα την συσκευή.

- d) Αφήστε το διάλυμα να δράσει για μία νύχτα τουλάχιστον.
- e) Κρατώντας κλειστή με ένα δάχτυλο την οπή εξόδου του ατμού (13) ανακινήστε σύντομα τη συσκευή.

- f) Αφαιρέστε το πώμα του θερμαντήρα (4) και κρατώντας κλειστή την οπή εξόδου του ατμού (13), ρίξτε σε ένα νεροχύτη όλο το διάλυμα που περιέχει ο θερμαντήρας.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ: η ενδεχόμενη διαρροή υπολειμμάτων έστω και σκούρου χρώματος, είναι απολύτως φυσιολογική καθώς είναι υπολείμματα των αλάτων και ορυκτών που περιέχει διαλυμένα το νερό της βρύσης (σε ποσότητα περισσότερο ή λιγότερο υψηλή, βάσει της σκληρότητας και ποιότητας του νερού που παρέχεται από το υδραγωγείο), τα οποία κατά τη διάρκεια της κανονικής χρήσης του προϊόντος εναποτίθενται στον πυθμένα και στα τοιχώματα του θερμαντήρα και αφαιρούνται με το διάλυμα του νερού και ξυδιού.

- g) Κρατώντας κλειστή με ένα δάχτυλο την οπή εξόδου του ατμού (13) γεμίστε και πάλι τον θερμαντήρα με κρύο πόσιμο νερό της βρύσης, τοποθετήστε και κλείστε το πώμα

- του θερμαντήρα (4) και ανακινήστε σύντομα τη συσκευή.
- h) Κρατώντας κλειστή την οπή εξόδου του ατμού (13), αφαιρέστε το πόμωτο του θερμαντήρα (4) και ρίξτε σε ένα νεροχύτη όλο το νερό που περιέχει ο θερμαντήρας.
- i) Επαναλάβετε τις διαδικασίες των σημείων g) και h) έως ότου να μην εξέρχονται πλέον υπολείμματα από τον θερμαντήρα. Σε αυτό το σημείο ο καθαρισμός του θερμαντήρα έχει ολοκληρωθεί σωστά.

Σε περίπτωση ιδιαίτερα ανθεκτικών ή πολλών εναποθέσεων αλάτων, επαναλάβετε την διαδικασία αυξάνοντας την ποσότητα του ξυδιού. Η συχνότητα με την οποία πρέπει να αφαιρούνται τα άλατα, εξαρτάται από την λιγότερο ή περισσότερο εντατική χρήση του προϊόντος και από την σκληρότητα του νερού. Όσο πιο πολύ χρησιμοποιείται η συσκευή ή/και όσο πιο σκληρό είναι το νερό τόσο πιο συχνά πρέπει να αφαιρούνται τα άλατα. Συνιστάται να πραγματοποιείτε τις διαδικασίες που πιο πάνω περιγράφονται τουλάχιστον μία φορά κάθε 15 ημέρες.

VI. ΒΑΖΑΚΙΑ ΓΙΑ ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΤΡΟΦΕΣ

Στη συσκευασία της Πολυσυσκευής Πολυσυσκευής Μαγειρέματος με Ατμό περιλαμβάνονται 2 πρακτικά βαζάκια, για την συντήρηση και τη μεταφορά των ομογενοποιημένων τροφών. Αυτά τα βαζάκια είναι από ανθεκτικό στα χτυπήματα πλαστικό υλικό και μπορούν να χρησιμοποιηθούν και στο ψυγείο και για να ζεστάνετε το φαγητό (με την Πολυσυσκευή Πολυσυσκευής Μαγειρέματος με Ατμό, σε «μπεν-μαρί» - με την κλασική μέθοδο ή στον φούρνο μικροκυμάτων).

Τα βαζάκια διαθέτουν μία διαβαθμισμένη κλίμακα για να μετράτε τα υγρά ή το φαγητό στο εσωτερικό τους.

Όταν χρησιμοποιούνται βαζάκια για ομογενοποιημένες τροφές, για να ζεστάνετε το φαγητό τηρήστε τις εξής οδηγίες:

- Κατά το ζέσταμα της τροφής βγάξτε πάντα το καπάκι από τα βαζάκια.
- Μην βάζετε το βαζάκι απευθείας πάνω σε θερμανόμενες εστίες, ελεύθερες φλόγες ή στον φούρνο.
- Μην ζεσταίνετε τις ομογενοποιημένες τροφές περισσότερο από μία φορά ή/και περισσότερο από μία ώρα.

Στο τέλος του ζεστάματος:

- Πιάστε με προσοχή το βαζάκι για να μην καίτε (μπορεί να είναι πολύ ζεστό).
- Στο τέλος του ζεστάματος ανακατεύετε πάντα την τροφή έτσι ώστε να γίνει ομοιογενής η θερμοκρασία της.
- Ελέγχετε πάντα ότι το φαγητό δεν είναι πολύ ζεστό πριν ταίσετε το παιδί.

VIII. ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΕΑΝ Η ΠΟΛΥΣΥΣΚΕΥΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΤΜΟ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

- Βεβαιωθείτε ότι το φως έχει εισαχθεί σωστά στην πρίζα του ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο και το προϊόν δεν παρουσιάζουν εμφανή ζημιά.
- Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη είναι αναμμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο (8) έχει εισαχθεί σωστά στη βάση (1) (ελέγξτε ότι οι ενδείξεις είναι ευθυγραμμισμένες όπως περιγράφεται στις οδηγίες χρήσης, στην ενότητα: το δοχείο).
- Βεβαιωθείτε ότι το διαφανές καπάκι (6) έχει τοποθετηθεί σωστά στο δοχείο (ελέγξτε ότι οι ενδείξεις είναι ευθυγραμμισμένες όπως περιγράφεται στις οδηγίες χρήσης, στην ενότητα: το δοχείο).
- Βεβαιωθείτε ότι η λαβή στερέωσης του δοχείου (5) είναι σωστά γυρισμένη (όπως περιγράφεται στις οδηγίες χρήσης, στην ενότητα: το δοχείο).
- Αν το προϊόν συνεχίσει να μην λειτουργεί, απευθυνθείτε στο κατάστημα αγοράς.

ΑΝ ΕΙΣΑΧΘΕΙ ΜΕΓΑΛΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΗΣ Ή ΠΟΛΥ ΣΚΛΗΡΕΣ ΤΡΟΦΕΣ ΣΤΗΝ ΠΟΛΥΣΥΣΚΕΥΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΤΜΟ

Η εισαγωγή στο δοχείο μεγάλης ποσότητας τροφής ή πολύ σκληρών τροφών, μπορεί να μπλοκάρει την περιστροφή των λεπίδων. Στην περίπτωση αυτή ενεργήστε ως εξής:

- μην συνεχίσετε να ενεργοποιείτε το μωτέρ γιατί μπορεί να καταστραφεί ανεπανόρθωτα.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο βγάζοντας το φως του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα του ρεύματος.

- Βγάλτε το δοχείο (8) τηρώντας τις οδηγίες του κεφαλαίου οδηγίες χρήσης της ενότητας: το δοχείο και με προσοχή ξεμπλοκάρτε τις λεπίδες με τη βοήθεια ενός ξύλινου εργαλείου: (π.χ. μία κουτάλα)
- Αφαιρέστε την επιπλέον τροφή από το δοχείο ή/και αφαιρέστε εντελώς τις υπερβολικά σκληρές τροφές.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Συνιστάται να μην βάζετε ποτέ τα χέρια στο δοχείο (8) για να ξεμπλοκάρτε την μονάδα λεπίδων (9), μπορεί να τραυματιστείτε σοβαρά.
- Η εισαγωγή στο δοχείο (8) ιδιαίτερα σκληρών τροφών, μπορεί να σπάσει τις λεπίδες με σοβαρό κίνδυνο για τον χρήστη.

Δήλωση συμμόρφωσης ΕΚ:

Με την παρούσα η Artsana S.p.A δηλώνει ότι αυτή η συσκευή μάρκας Chicco mod.06560 συμφώνει με τις βασικές απαιτήσεις και με τις άλλες σχετικές διατάξεις που καθορίζουν οι οδηγίες 2004/108/CE (ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα) και 2006/95/CE (ηλεκτρική ασφάλεια).

Πλήρες αντίγραφο της δήλωσης ΕΚ μπορεί να ζητηθεί από την Artsana S.p.A. Via S. Catelli 1 – 22070 Grandate (Co) Italy

IX. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μοντέλο: 06560

Τάση τροφοδοσίας: 230-240 V ~ 50Hz

Ισχύς θερμαντήρα: 300 W

Ισχύς μωτέρ: 175 W

Κύκλοι λειτουργίας μίξερ: 10 δευτ. ON – 10 δευτ. OFF



= Συσκευή σύμφωνη με τις σχετικές οδηγίες της Ε.Ε.



= ΠΡΟΣΟΧΗ!



= Διαβάστε τις οδηγίες.



= ΠΡΟΣΟΧΗ: Έξοδος καυτού ατμού.



= Μην απορρίπτετε αυτό το προϊόν με τα κοινά απορρίμματα. Χρησιμοποιήστε τους ειδικούς κάδους ανακύκλωσης σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Η ARTSANA διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιήσει οποιαδήποτε στιγμή και χωρίς προειδοποίηση τις παρούσες οδηγίες χρήσης.

Η αναπαραγωγή, η μετάδοση, η αντιγραφή καθώς και η μετάφραση, έστω και μερική, σε άλλη γλώσσα και σε οποιαδήποτε μορφή αυτών των οδηγιών χρήσης απαγορεύεται αυστηρά χωρίς τη γραπτή έγκριση της εταιρείας ARTSANA.

Παράγεται στην Κίνα

TR Sağlıklı Buharlı Pişirici



Kullanmadan önce bu bilgileri okuyunuz ve ilerde referans olması için saklayınız.

I. AMBALAJ İÇERİĞİ

- 1 Sağlıklı Buharlı Pişirici mutfak Robot Tabanı
- 1 Besleme kablosu
- 1 Sürahi Kapağı
- 1 Sürahi
- 1 Yiyeceklerin pişirilmesi için sepet
- 1 Mama kavanozlarını ısıtmak için sepet
- 1 Sürahiden mama sıyırma bıçağı
- 1 Kullanım bilgileri kılavuzu
- 1 Yemek tarifleri
- 2 Mama muhafaza etmek için kavanozlar
- 2 Bıçak koruma başlıkları
- 1 Bıçak grubu

II. İÇİNDEKİLER

- 1 TABAN
- 2 AÇMA/KAPAMA DÜĞMESİ
- KAZAN/MOTOR
- 3 IŞIKLI DİSPLAY
- 4 KAZAN TAPASI
- 5 SÜRAHİ SABİTLEME DÜĞMESİ
- 6 ŞEFFAF SÜRAHİ KAPAĞI
- 7 PİŞİRME SEPETİ
- 8 SÜRAHİ
- 9 BIÇAK GRUBU
- 9A BIÇAKLAR
- 9B BIÇAKLARI KORUYUCU BAŞLIKLAR
- 10 SIYIRMA BIÇAĞI
- 11 HOMOJENİZE MAMALAR İÇİN KAVANOZLAR
- 12 HOMOJENİZE MAMALARI İSITMA SEPETİ
- 13 BUHAR ÇIKMA DELİĞİ

III. UYARILAR VE GÜVENLİK ÖNLEMLERİ



Her türlü elektrikli aygıtın kullanımı, bazı temel kurallara uyulmasını gerektirir.

Özellikle:

- Ortamın elektrik tesisatı yürürlükteki güvenlik normlarına uygun olmalıdır.
- Alet, kolaylıkla erişilebilecek bir elektrik prizine takılmamalıdır.
- Elektrik fişini elektrik prizinden çıkarmak için besleme kablosunu veya etletin kendisini çekmeyiniz.
- Bu alet sadece evde kullanılmak amacıyla yöneliktir ve kullanım bilgilerine uygun olarak kullanılmalıdır. Her diğer kullanım uygun olmadığından tehlikelidir.
- Bu alet sadece iç mekânlarda kullanılmalıdır ve bu doğrultuda güneş, yağmur ve diğer atmosfer etkenlerine maruz bırakılmamalıdır.
- Aleti asla suya veya başka sıvılara batırmayınız.
- Islak veya nemli ellerle asla alete dokunmayınız.
- Alet kaza eseri suya düşerse, dokunmayınız; derhal fişini çekiniz ve daha sonra kullanmayınız, teknik açıdan uzman ve nitelikli personele veya Artsana S.p.A. Şirketine başvurunuz.
- Aletin arızalanması ve / veya iyi işlememesi durumunda, aleti kapatınız ve fişini elektrik prizinden çıkarınız; kurcalamaya çalışmayınız ve sadece teknik açıdan uzman ve nitelikli personele veya Artsana S.p.A. Şirketine başvurunuz.
- Aleti kullanmadan önce daima ürünün kendisini ve ürünü oluşturan bütün parçalarının hasar görmemiş olduklarını kontrol ediniz. Hasarlı olduklarını görürseniz cihazı kullanmayınız, uzman personele veya satıcınıza başvurunuz.

- Voltaj ve frekansın (aletin alt kısmında bulunan etiketteki verilere bakınız) elektrik şebekesiyle uyumlu olduğunu kontrol ederek emin olunuz.
- Dikkat: Güvenlik nedenlerinden dolayı alet daima etkin bir toprak bağlantısına sahip bir elektrik tesisatına bağlanmalıdır.
- Aleti yerinden oynatmadan, kaldırmadan, temizlemeyen, bakım işlemlerini yapmadan önce veya iki kullanım arasında aletin tamamen soğuması olduğunu ve besleme fişinin alete takılı olmadığını daima kontrol ederek emin olunuz.
- Aleti daima, sıcaklık, buhar ve neme karşı duyarlı cihazlar veya malzemelerden uzakta, sadece düz ve sağlam yüzeyler üzerine yerleştiriniz. Aleti asla sıcak yüzeyler, gaz ve elektrik ocakları veya hassas yüzeyler üzerine veya yakınına veya çocukların erişebilecekleri yerlere yerleştirmeyiniz.
- Aleti işlerken asla denetimsiz bırakmayınız.
- Aletin işlemesi esnasında, sürahinin buhar çıkış deliğinden kaynar buhar dışarı çıktığından, daima çok dikkatli olunuz.
- Her defa kullanma öncesinde, aleti oluşturan bütün parçaların (özellikle şeffaf sürahi ve taban kısmı) doğru şekilde takılmış olduklarını kontrol ediniz.
- Bıçakları tamir edilemeyecek şekilde zarar görebileceği için bu aletin, örneğin halen donuk durumda olan besinler gibi özellikle sert gıda maddelerini kıymak için kullanılmaması önerilir.
- Isıtma ve buharlı pişirme esnasında sürahiden çıkan kaynar buhar yanıklara sebep olabilir ve kazan, kap ve buharla temas eden bütün kısımlar çok ısınır: Bu nedenle daima çok dikkat gösteriniz ve aleti tedbirli şekilde elleyiniz.
- Alet açık ve/veya işlerken sürahinin kapağını ve/veya kazan tapasını açmayınız veya açmayı denemeyiniz, yanma tehlikesi mevcuttur.
- Kazan tapasını (4) açmadan/çıkmadan önce aleti kapatınız ve en az 2 dakika bekleyiniz.
- Kazan içine asla musluk içme suyundan farklı sıvıları dökmeyiniz/sokmayınız veya kazan içine, "KAZAN BAKIMI" paragrafında öngörülen diğer dışındaki sıvı ve/veya katı gıda maddelerini dökmeyiniz / sokmayınız.
- Isıtma/pişirme devresi esnasında, kazan tapasının kenarından olası buhar çıkışı, buhar devresinde işlevsel bir anormallik mevcudiyetine işaret eder; kazan tapasını açmayınız veya çıkarmayınız, derhal aleti kapatınız ve tamamen soğumasını bekleyiniz. Alet bir daha kullanılmamalıdır ve bir kontrol yapılması için Artsana S.p.A. Şirketine başvurulması gerekir.
- Bıçaklar çok keskin olduklarından, bıçak grubunu ellere daima özel dikkat gösterilmelidir.
- Bıçaklara dokunmadan önce daima besleme kablosunun fişini elektrik prizinden çıkarınız.
- Bıçakların olası paslanmalarını önlemek amacıyla, her kullanım sonrasında bıçak grubunu derhal iyice temizleyip özenle kurulayınız.
- Bu aletin kısımları veya parçaları kullanıcı tarafından onarılamaz türdendir. Açmayı veya tamir etmeyi denemeyiniz. Arız halinde, teknik açıdan uzman ve nitelikli personele veya Artsana S.p.A. Şirketine başvurunuz.
- Aletin açılması sadece özel takımlar kullanılarak mümkündür.
- Sadece alt ile birlikte tedarik edilmiş olan besleme kablosunu kullanınız.
- Besleme kablosunun olası değiştirilmesi için sadece Artsana S.p.A. Şirketine başvurunuz.
- Uzman olmayan personel tarafından gerçekleştirilmiş yanlış onarımlar kullanıcıları hasar verebilir veya kazaya uğramalarına neden olabilir.
- Ambalajın, açılmaya tabi aksesuarların veya aletin kendisinin bertaraf edilmesi için, her ülkeden yürürlükte olan özel kanunlara uygun şekilde ayrıştırılmalı çöp toplama ilkelere uygun hareket ediniz.
- Alet, ilişkin CE direktiflerinin ve sonraki güncellemelerin

şartlarına uygundur.

- Alet, aksesuarları ve ambalajı oluşturan parçaları (plastik torbalar, mukavva kutular, v.b.) oyuncak değildir ve potansiyel tehlike kaynaklarını oluşturabileceklerinden dolayı çocukların ulaşabilecekleri yerlerde tutulmamalıdır.
- Bu alet (çocuklar dâhil) fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya yeteri derecede deneyim ve bilgisi olmayan kişiler tarafından, onların güvenliklerinden sorumlu kişi tarafından denetim altında tutulmaları veya aletin kullanımına dair eğitilmiş olmaları haricinde, kullanılmamalıdır. Çocuklar, aletle bir oyuncakmış gibi oynamadıkları garantiye alınması için denetim altında tutulmalıdır.
- Alet elektrik şebekesine bağlı ise veya tamamen soğumamış olduğunda, temizlik ve /veya bakım işlemlerini gerçekleştirmeyiniz.

İşbu kullanım bilgileri kılavuzunun içeriğinin yorumlanmasına ilişkin şüphe duymaz hâlinde, satıcı veya Artsana S.p.A. şirketi ile temas kurunuz.

IV. ÜRÜNÜN HAZIRLANMASI

İLK KULLANIMDAN ÖNCE:

- 1) Alet ve aksesuarlarını ambalajından çıkardıktan sonra bunların sağlığını kontrol ediniz (gözle görülen hasarlar veya şüphe halinde, aleti ve/veya parçalarını kullanmayınız), kullanım bilgileri kılavuzunu, yemek tariflerini ve dikkatle okunmaları ve gelecekte referans olmaları için saklanmaları gereken olası ilave uyarı sayfa larını ve diğer bilgileri çıkarınız.

⚠ Dikkat, ambalaj ve bütün parçaları, boğulma (torbalar) veya küçük parçaların yutulmasına neden olabileceklerinden dolayı, daima çocukların erişebilecekleri yerlerden uzak tutulmalıdır.

⚠ ÖNEMLİ NOT: Gıda maddeleri ile temas edecek bütün yeni elektrikli aletler için olduğu gibi, kullanımdan önce doğru bir hijyen sağlamak için aletin temizlikle temizlenmesi uygun ve gerekli bir yöntemdir.

Aleti ilk kez çalıştırdığınızda hafif bir koku ile karşılaşabilirsiniz, bunun tamamen normal kabul edilmesi gerekir.

- 2) Aşağıda belirtildiği gibi aleti temizleyiniz:

- a) Sürahiye (8) pişirme sepetini (7) takınız, şeffaf kapak (6) ile sürahiye kapatınız ve sürahiye, V paragrafında belirtilmiş olduğu gibi alete takınız. KULLANIM BİLGİLERİ
- b) Kazanı soğuk içme suyu ile tamamen doldurunuz, kazanı tapasını takip kapatınız.
- c) Display (3) üzerinde pişirme süresi olarak 30 dakika ayarlayınız ve açma düğmesini dola doğru çevirerek aleti açınız.
- d) Devir sonunda, cihaz ve kazanın tamamen soğumasını bekleyiniz, besleme kablosunu elektrik prizinden ve aletten çıkarınız, sürahiye (8) çıkarınız ve içindeki su artığını dükünüz, ılık su ve olağan bir bulaşık deterjanı ile sürahiye, sepeti ve sürahi kapağını yıkayınız, özenle durulayınız ve kuru ve temiz bir yerde muhafaza ediniz.
- e) Bir parmakla buhar çıkış deliğini (13) kapatınız ve kapalı tutunuz.
- f) Kazanı soğuk musluk suyuyla tamamen doldurunuz.
- g) Kazan tapasını (4) takınız ve kapatınız, aleti kısaca sallayınız.
- h) Kazan tapasını (4) çıkarınız ve buhar çıkış deliğini (13) kapalı tutarak kazan içinde bulunan bütün suyu lava-boya boşaltınız.
- i) e) - f) - g) - h) maddedeki işlemleri ikinci bir defa tekrarlayınız.

⚠ Dikkat: Taban (1) asla yıkanmamalı veya suya batırılmamalıdır.

Yukarıda belirtilen temizlik işlemini gerçekleştirmeden önce, pişirme sepeti (7) haricinde, sürahi (8) içinde bulunan olası parçaları çıkarmış olduğunuz kontrol ediniz.

V. KULLANIM BİLGİLERİ

SÜRAHİ

Sürahiye (8) gövdeden (1) çözmek ve çıkarmak için:

- i. Açma/kapama düğmesini (2) orta pozisyonunda "0" hizasına getiriniz.

Not: Güvenlik nedenlerinden dolayı, kapağı ile sürahi (8), sadece açma/ kapama düğmesi (2) "0" hizasına getirilmiş olduğunda çıkarılmalıdır.

- ii. Sürahinin sabitleme düğmesini (5) saat aksi yönünde (resim C1) çeviriniz (5) ve sürahiye (8) arkaya doğru çekerek yuvasından çıkarınız (resim A).

Sürahinin şeffaf kapağını (6) açmak için:

- i. Sürahinin şeffaf kapağını (6) kaldırarak çıkarınız.

Sürahinin şeffaf kapağını (6) kapatmak için:

- i. Sürahinin kapağını (6), referans çentikler ile aynı hizaya getirmeye dikkat ederek takınız (resim B).

Sürahiye kapağı ile birlikte tabana takmak için:

- i. Sürahiye sapından kavrayınız ve (resim A) gösterilmiş olduğu gibi tabana yerleştiriniz; sürahinin tam ve doğru şekilde yuvasına yerleştirilmesine özen göstererek, yaslanma tabanı üzerinde oluşturulmuş özel yükseltiyi sabitlemiş olduğunuz kontrol ediniz.
- ii. Sürahiye (8) kilitlemek için sabitleme düğmesini (5) saat yönünde (resim C2) çeviriniz.



DİKKAT! Güvenlik nedenlerinden dolayı aşağıdaki durumlarda pişirme fonksiyonu asla çalıştırılmamalıdır:

- 1) Pişirme sepeti (7) veya homojenize mama kavanozlarını ısıtma sepeti (12) sürahiye (8) konulmamış ise;
- 2) Sürahi (8) kapaksız (6) veya kapak doğru konumlandırılmamış ise;
- 3) Sürahi (8) tabana (1) doğru olarak takılmamış ise
- 4) Sürahiye (8) bıçak grubu takılmış ise.

BİÇAK GRUBU

Bıçak grubunu (9) sürahiye (8) sabitlemek için:

- i. Bıçak koruma başlıklarının (9B) bıçak grubu (9) üzerine takılı olmadıklarını kontrol ediniz. Aksi takdirde, bıçaklar (9 a) çok keskin olduklarından, özel dikkat göstererek çıkarılmaları gerekir.

- ii. Bıçak grubunu (9) tedbirli şekilde tutunuz ve sürahinin dibinde bulunan metal mil (8) üzerinde iyice ortalanmasını dikkat ederek sürahi içine yerleştiriniz.

Bıçak grubunu (9) sürahiden (8) çıkarmak için:

- i. Bıçak grubunu (9) kaldırarak sürahiden (8) çıkarınız.



DİKKAT! Son derece keskin olduklarından, bıçaklara (9A) daima çok dikkat gösteriniz.

Bıçak grubu (9) sürahiye (8) takılı olmadığı zaman, bıçakları (9A) özel bıçak koruma başlıkları (9B) ile koruyunuz. ve bıçak grubunu (9) çocukların erişim alanları dışında bulunan emin bir yere kaldırınız.



GIDA MADDELERİNİ ÖĞÜTMEDEN / KIYMADAN VE HOMOJENLEŞTİRME ÖNCE, DAİMA AŞAĞIDA BELİRTİLENLERİ KONTROL EDİNİZ:

- Sürahi içinde pişirme sepeti (7) veya kavanozları ısıtma sepeti (12) veya diğer parçalar bulunmamalıdır
- Bıçaklardan (9A) koruma başlıkları (9B) çıkarılmış olmalıdır
- bıçak grubu (9) sürahiye (8) doğru şekilde takılmış olmalıdır
- sürahi kapağı (6) sürahiye (8) doğru şekilde takılmış olmalıdır
- Sürahi (8) taban (1) üzerinde doğru şekilde kilitlenmiş olmalıdır ve sürahi sabitleme düğmesi (5) kapama pozisyonunda doğru şekilde kilitlenmiş olmalıdır (resim C2).

MAMANIN HAZIRLANMASI

NASIL PİŞİRİLİR

Sağlıklı Buhar Mama Pişirme aleti sebze, meyve, et, balık, pirinç ve buharla pişirmeye uygun diğer besinleri buharla pişirir.

Uyguladığı Yoğun Buhar ile pişirme sistemi, buharı sürahiye (8) yönlendirir; bu nedenle, besinlerin protein ve vitamin içeriklerinin korunmasını sağladığından, çocukların sütten kesilip mamaya başlatıldıkları dönemde idealdir.

Not: Pişirme süreci, kazan içinde bulunan su tükendiğinde veya ayarlanmış olan pişirme süresi sona erdiğinde, kesilir. Doğru pişirme sürelerini tespit etmek için, ürünle birlikte tedarik edilmiş Yemek Tariflerine bakınız.

• Aletin elektrik şebekesine takılı olmadığını ve şalter kolunun (2) dikey konumda "0" hizasında olduğunu kontrol ediniz.

• Sürahiyi (8) (takılı ise) tabandan (1) ayırınız ve şeffaf kapağı (6) çıkarınız.

• Pişirme sepetini (7) sürahidan (8) çıkarınız.

• Tavla zarı büyüklüğünde veya halka şeklinde doğranmış yiyecekleri, aşırı doldurmamaya özen göstererek, pişirme sepetine (7) yerleştiriniz.

Sepetin üst kenarının aşılması ve yiyeceklerin bastırılması önerilir.

• Sepeti (7) sürahiye (8) yerleştiriniz ve e kapağı (6) kapatınız, sonra sürahiyi (8) tabana (1) sabitleyiniz

• Saat aksi yönünde döndürerek kazan tapasını (4) çözünüz ve kaldırınız.

• Bir homojenize mama kavanozunu (11) ölçü birimi olarak kullanarak kazana su dökünüz.



DİKKAT!

Kazana suyu asla doğrudan musluktan doldurmuyunuz (resim D).

• Kazanı asla aşırı doldurmuyunuz ve her halde asla, kazan ağızındaki siyah renkli contanın alt kenarını açacak şekilde doldurmuyunuz.

• Saat aksi yönünde çevirerek ve tapa ve alet üzerindeki centiklerin çıkışmalarına özen göstererek kazan tapasını (4) en son noktaya kadar kapatınız.

• Besleme kablosunu alete bağlayınız ve fişi elektrik prizine takınız; bundan sonra, display (3) ve "00" rakamları aydınlanacaktır; bu, aletin elektrik şebekesine bağlanmış ve kullanıma hazır olduğunu belirtir.



DİKKAT! Sürahiyi (8) alete yerleştirmeden veya sürahiye (8) pişirme sepetini (7) ve sürahi kapağını (6) takmadan önce, alet onarılmaz şekilde hasar görebileceğinden, asla pişirme fonksiyonunu kullanmayınız.

• Arzu edilen pişirme süresini; özel tuşları (▲ pişirme süresini artırmak için; ▼ pişirme süresini azaltmak için) kullanarak ayarlayınız. Pişirme süresi 1 ile en fazla 30 dakika arasında değişebilir (özel bir pişirme programı seçilmemiş ise, Sağlıklı Buhar Mama Pişirme aleti otomatik olarak 30 dakikalık bir pişirme süresini seçecektir).

• Açma düğmesini (2) sola doğru çevirerek buharla pişirme fonksiyonunu etkinleştiriniz: Display (3) üzerinde kazan işlemekte olduğunu gösteren ikon 3 yanacaktır ve aynı zamanda pişirmenin ne zaman sona ereceğini gösteren geri sayım rakamları görüntülenecektir.

• Geri sayım sona erdiğinde, pişirme süreci otomatik olarak stop eder: Bu durum meydana geldiğinde, Sağlıklı Buhar Mama Pişirme aleti sesli bir uyarıda bulunur (bir-biri ardından 5 "bip" sesi) ve display (3) üzerinde 3 sembolü yönü söylemeye başlar.

• Kazandaki suyun seçilen pişirme süresinden daha önce tükenmesi durumunda, Sağlıklı Buhar Mama Pişirme aleti sesli bir alarm vererek (10 saniye boyunca sürekli bir "bip" sesi) pişirme sürecini otomatik olarak durdurur: Display üzerinde pişirmeyi gösteren ikon 3 söner ve 3 ikonuyla birlikte başlangıçta seçilmiş olan pişirme süresinin bitmesine kadar zaman kalmış olduğu yanıp sönmeye başlar, pişirmenin tamamlanması için kalan süreyi kaydediniz ve açma/kapama düğmesini (2) orta pozisyona 0 üzerine getirerek aleti kapatınız, besleme kablosunu elektrik prizinden çıkarınız ve su ilave etmek üzere kazan tapasını (4) açmadan ve kaldırmadan önce en az 2 dakika bekleyiniz.

Dikkat: Kazan içinde kaynar buhar mevcut olabilir, kazan

tapasını (4) daima tedbirli şekilde açınız ve kaldırınız.

Su ilave edildikten sonra kazan tapasını (4) yerleştiriniz ve kapatınız, besleme kablosunun fişini elektrik prizine takınız ve display üzerinde ▲ veya ▼ tuşları ile daha önceden kayıt etmiş olduğunuz kalan pişirme süresini yaklaşık iki dakika artırarak ayarlayınız, açma düğmesini (2) sola doğru çevirerek aleti çalıştırınız.

• Normal işleme esnasında, pişirme başladıktan sonra pişirme süresinin değiştirilmek istenmesi halinde ▲ veya ▼ tuşlarına basılması (asla 30 dakikayı geçmemek koşulu ile) yeterlidir.

• Pişirme sona erdiğinde, açma düğmesini (2) orta pozisyona "0" hizasına getiriniz.

• Fişi elektrik prizinden çıkarınız.

• Sürahiyi (8) tabandan (2) ayırınız ve bu parçalar çok sıcak olabileceklerinden son derece dikkat göstererek şeffaf kapağı (6) açınız (bakınız: SÜRAHI bölümü), ayrıca sürahi içinde kaynar buhar olması mümkündür.

• Pişirme sepetini (7) sürahidan (8) çıkarınız ve bu işlem esnasında bunlar çok sıcak olabileceklerinden, alışagelmış bir fırın eldiveni veya bir tutacak kullanmanız önerilir.

• Sürahi dibinde birikmiş olan pişirme suyu atılabilir veya kendi tercihlerinize göre veya yemek tariflerinde bulunan öneriler izlenerek muhafaza edilebilir.

Pişirme sonunda, aletin tamamen soğumasını bekledikten sonra, kazanda kalmış olabilecek olası suyu daima boşaltınız ve boşaltma esnasında, kazan içinde bulunan sıvının buhar çıkış deliğinden (13) çıkmasını önlemek için deliği parmağınızla kapalı tutunuz.

NASIL HOMOJENİZE EDİLİR

Sağlıklı Buhar Mama Pişirme aleti, genelde sütten kesilip mamaya geçiş döneminde kullanılan bütün besinlerin homojenize edilmesini sağlar: Meyve, sebze, et, balık, pirinç ve diğerleri. Bıçaklarının özel tasarımı sayesinde, Sağlıklı Buhar Mama Pişirme aletin hazırladığı homojenize mamlarda, bebeklerde kolik spazmlarının nedeni olan hava kabarcıkları miktarı azalır.

• Aletin elektrik şebekesine takılı olmadığını ve açma düğmesinin (2) dikey konumda "0" hizasında olduğunu kontrol ediniz.

• Sürahiyi (8) tabandan (1) ayırınız ve kapağı (6) çıkarınız (bakınız: SÜRAHI bölümü).

• Pişirme sepetini (7) sürahidan (8) çıkarınız (sıcak ise, pişirme sepetine NASIL PİŞİRİLİR bölümünde belirtilmiş olan şekilde dokununuz).

• Bıçaklar grubunun (9) doğru takılmış olduğunu kontrol ederek emin olunuz (ve her bir koruma başlığının (9B) çıkarılması olduğundan emin olunuz; bakınız: BİÇAKLAR GRUBU bölümü).

• Sürahiye (8) tavla zarı büyüklüğünde veya halka şeklinde kesilmiş yiyecekleri yerleştiriniz.



DİKKAT! Aletin doğru kullanılması açısından, sürahiye (8) asla katı yiyecekler (örneğin donuk besinler) veya pişirme sepetinden bulunandan daha fazla miktarda besin maddesi doldurmuyunuz.

• Şeffaf kapağı (6) sürahiye (8) takınız ve sürahiye tabana (1) sabitleyiniz (bakınız: SÜRAHI bölümü).

• Fişi elektrik prizine takınız; bundan sonra, display (3), "00" rakamları aydınlanarak, yanacaktır; bu, aletin elektrik şebekesine bağlanmış ve kullanıma hazır olduğunu belirtir.

• Açma düğmesini (2) sağa doğru sonuna kadar çevirerek homojenize etme fonksiyonunu seçiniz; display (3) üzerinde sağda bıçakların (9 a) işlemekte olduklarını gösteren bir ikaz lambası yanacaktır.

Besin maddelerinin arzu edilen yoğunlukta olmalarını sağlamak için düğmeyi (2) yaklaşık 10 saniye bu pozisyonda tutunuz ve sonra tekrar yaklaşık 10 saniye dikey pozisyonda bırakınız; bu işlemi, gerekli olması halinde sıvı ekleyerek birkaç defa tekrarlayınız. Bir işletme ve diğer arasında en az 10 saniye beklenilmesi ve bıçak grubunun 10 saniyeden daha uzun süre boyunca çalıştırılmaması tavsiye edilir.

- Mamayı sürahiden (8) sıyırmak için, ambalaj içinde bulunan pratik sıyırma bıçağını (10) kullanınız. Bıçaklar (9 a) çok keskin olduklarından ellerinizi kullanmayınız. Çocuğa vermeden önce yemeklerin sıcaklığını daima kontrol edilmesi ve kısa bir süre karıştırarak ısının eşitlenmesi önerilir.

BESİNLER NASIL ISITILIR VE NASIL BUZ ÇÖZDÜRÜLÜR

Sağlıklı Buhar Mama Pişirme aleti, sahip olduğu "yoğun buhar" sistemi sayesinde, daha önce hazırlanmış olan mamaların ısıtılmasını veya dondurulmuş ise, çözülmesini sağlar. Kavanozda muhafaza edilmiş mamaların ısıtılması isteniyorsa ise:

- Sağlıklı Buhar Mama Pişirme aletini mamaları ısıtmak için kullanmak istiyorsanız, NASIL PIŞİRİLİR bölümünde tanımlanan bilgileri takip ediniz.

Detaylı açıklama:

a) Homojenize mamalar için kavanozları ısıtma sepetine (12)homojenize mama kavanozu (11) kapaksız yerleştiriniz; b)kavanoz ısıtma sepeti içinde kavanoz bulunarak boş sürahiye yerleştiriniz ve kavanoz ısıtma sepetinin altındaki yuvaya, sürahi dibinde bulunan milin oturmasına dikkat ediniz. Kavanoz sepetindeki kavanozların çapından daha büyük kavanozları yerleştirmeyiniz.

- Önemli Not: ısıtma veya buz çözmek için gerekli süre, ısıtılacak mamanın sıcaklığına ve miktarına göre değişebilir, bu nedenle aşağıdaki takribi mahiyetteki bilgilerin izlenmesi gerekir:

- **Isıtmak:** 80 g yiyecek için yaklaşık 15 dakika pişme süresi gereklidir; 120 g yiyecek için yaklaşık 20 dakika gereklidir; mama buzdolabından henüz çıkarılmış kavanozlar içinde ise, bu süreleri iki misline çıkarınız.

- **Buzunu çözödürme:** Pişirme süresini, yaklaşık 20 dakikaya ayarlayınız; ancak, buz çözülecek mamanın bütünlüğü ve miktarına göre bu işlemin tekrar edilmesi gerekebilir. Mamanın buz çözüldükten sonra, özel öneriler izlenerek pişirilmesine /ısıtılmasına başlanabilir.

- Isıtma süresi sona erdikten sonra, kavanoz ısıtma sepeti çok sıcak olabileceğinden, sepeti azami dikkat göstererek çıkarınız. Bu doğrultuda bir fırın eldiveni veya tutacak kullanmanız önerilir.

Parça halinde besin maddeleri ısıtılıyor ise

- Sağlıklı Buhar Mama Pişirme aletini parça halinde besinleri ısıtmak için kullanmak istiyorsanız, NASIL PIŞİRİLİR bölümünde tanımlanan bilgileri takip ediniz.

⚠ DİKKAT! Hijyenik ve biyolojik nedenlerden dolayı yiyecekleri asla bir defadan fazla veya bir saati aşan bir süre boyunca ısıtmayınız

VI. TEMİZLİK VE BAKIM

Sağlıklı Buhar Mama Pişirme aletini doğru şekilde temizliği için sürahi (8) ve aksesuarlarının tabandan (1) ayrılmaları gerekir.

DİKKAT! Tabanı (1) asla su veya diğer sıvılarla ıslatmayınız ve bunların içine batırmayınız. Tabanı (1) asla musluk suyu altında tutmayınız.

TABAN / KAZAN / MOTOR GRUBUNUN TEMİZLİĞİ

Aletin fişini elektrik prizinden çekerek aleti elektrik şebekesinden çıkarınız. Aletin soğumasını bekleyiniz.

Aleti sadece nemli bir bezle temizleyiniz. Tabanı (1) bulaşık yıkama makinesine sokmayınız veya musluk suyu altına tutmayınız veya sıvıarla batırmayınız.

SÜRAHİ VE AKSESUARLARIN TEMİZLİĞİ

Sürahi (8) ve diğer plastik aksesuarlar (kapak, sepet, sap, sıyırma bıçağı, homojenize mamalar için kavanozlar, kavanoz ısıtma sepeti) bulaşıklar için normal bir deterjan kullanarak (aşındırıcı ürünleri kullanmayınız) elde yıkanmalıdır. Sürahi (8), sadece bıçak grubu (9) ve olası içinde bulunan parçalar çıkarıldıktan sonra yıkanmalıdır.

BİÇAK GRUBUNUN TEMİZLİĞİ

Bıçakların paslanması ve aşınması riskini önlemek/azaltmak için bıçak grubunun (9) temizliği ve kurulması daima her kullanımdan hemen sonra yapılmalıdır.

Bıçak grubunu (9) sürahiden (8) çıkarmadan önce, iyice çalkalayarak yemek kalıntılarını gideriniz.

Bıçak grubunu (9), kullanım kılavuzunun bıçak grubunu ilgilendiren bölümünde belirtilmiş olduğu gibi sökünüz. Her bir bıçak koruma başlığını (9B) (halen takılı olmaları halinde) çekerek çıkarınız.

Bıçakların (9A) yüzeyini, keskin kısımlara çok dikkat ederek, su ve sabunla veya nötr bir deterjanla temizleyiniz. Örneğin çamaşır suyu veya ağartıcılar gibi agresif deterjanlar, çelik bileşimini etkileyerek, çeliğin giderilemeyecek şekilde lekelenmesine ve paslanmasına neden olabilirler. Klor veya bileşiklerini içeren deterjanların kullanımından mutlak şekilde kaçınılmalıdır. Musluk altında bol su ile çalkaladıktan sonra hemen yumuşak (aşındırıcı olmayan) bir bezle kurulayınız.

⚠ Dikkat! Bıçakları bulaşık makinesinde yıkamayınız; bu makinelerin içindeki nemli ortam, tuzların mevcudiyeti ile birleştiğinde, oksitleyici etkilere neden olabilir.

KAZAN BAKIMI

Aletin normal kullanımı esnasında, kazan içinde kireç birikintileri oluşur; bu birikintiler, uzun vadede aletin düzgün çalışmasını tehlikeye atabileceklerinden, düzenli aralıklarla giderilmelidirler.

Bu işlemi gerçekleştirmek için genelde piyasada mevcut kireç sökücü maddeleri (sıvı, toz, tablet ve diğerleri) kullanmayınız; bunlar zehirli veya gıda maddelerine temas yönünden uygun olmayan maddeleri içerebilirler; bu nedenle aşağıda belirtildiği gibi hareket ediniz:

Aşağıdakilerden emin olunuz:

- Aletin besleme kablosunun fişi elektrik şebekesine bağlı değil ve besleme kablosu aletten çıkarılmış
- Alet ve kazan tamamen soğumuş
- Açma düğmesi (2) dikey konumda, "0" hizasında.

Kazan tapasını (4) saat aksi yönünde çözünüz.

⚠ DİKKAT! Kazan içinde su ve sirke karışımı kireç sökücü solüsyon bulunduğuunda, asla aleti çalıştırmayınız.

a) Bir parmakla buhar çıkış deliğini (13) kapatınız ve kapalı tutunuz.

b) Kazanı, homojenize mamalar için bir kavanoz (11) kullanarak, soğuk içme suyu ve beyaz sirke ile eşit ölçülerde hazırlanmış bir solüsyonla doldurunuz.

⚠ DİKKAT: Kazanı asla aşırı doldurmayınız ve her halde asla, kazan ağzındaki siyah renkli contanın alt kenarını aşacak şekilde doldurmayınız.

c) Buhar dışarı çıkış deliğini (13) bir parmakla kapalı tutarak, kazan tapasını (4) takınız ve kapayınız, aleti kısaca sallayınız.

d) Kireç sökücü solüsyonu, etki göstermesi için en bir gece boyunca kazan içinde bırakınız.

e) Buhar dışarı çıkış deliğini (13) bir parmakla kapalı tutarak, aleti kısaca sallayınız

f) Kazan tapasını (4) çıkarınız ve buhar çıkış deliğini (13) kapalı tutarak kazan içinde bulunan bütün solüsyonu bir lavaboya boşaltınız.

ÖNEMLİ NOT: Koyu renkli olanlar da dâhil olası kalıntıların dışarı çıkması tamamen normaldir; bunlar, musluk suyunda içeren /çözölmüş tuz ve maddenlerin kalıntısıdır (su şebekesi tarafından ikmal edilen suyun sertlik ve kalitesine göre daha az veya daha çok miktarda olabilir); bu kalıntılar, ürünün normal kullanımını esnasında kazanın dibine ve duvarları üzerine çökebilir ve su ve kireç karışımı kireç sökücü solüsyonla giderilir.

g) Buhar dışarı çıkış deliğini (13) bir parmakla kapalı tutarak, kazanı yeniden içilebilir soğuk musluk suyuyla doldurunuz, kazan tapasını (4) takınız ve kapatınız, aleti kısaca sallayınız.

- h) Buhar çıkış deliğini (13) kapalı tutarak, kazan tapasını (4) çıkarınız ve kazan içinde bulunan bütün suyu bir laboya boşaltınız.
- i) Kazan içinden kalıntıların çıkması bitene kadar g) ve h) maddelerindeki işlemleri tekrar ediniz. Bu noktada kazan temizliği düzgün şekilde tamamlanmıştır.

Özellikle dirençli / aşırı fazla derecedeki kireç birikintileri halinde, sirke yüzdesini fazlalaştırarak işlemi tekrar ediniz. Kireç birikintilerinin giderilme sıklığı, ürünün kullanım sıklığına ve su sertliğine bağlıdır. Ürün ne kadar çok sık kullanılır ve /veya su ne kadar sert ise, kireç de o kadar sık çözülür.

Her halükarda yukarıda tanımlanan işlemin en az her 15 günde bir gerçekleştirilmesi tavsiye edilir.

VII. HOMOJENİZE MAMA KAVANZOZLARI

Sağlıklı Buhar Mama Pişirme aletini ambalajında homojenize mamaların saklanması ve taşınması için derece pratik 2 kavanoz bulunmaktadır. Bu kavanozlar darbeye dayanıklı plastikten yapılmış olup, gerek buzdolabında gerekse mamayı ısıtmak için kullanılabilirler (Sağlıklı Buhar Mama Pişirme aletiyle, "benmari" – geleneksel yöntem – veya mikrodalga fırında).

Kavanozlar, içindeki sıvıları veya mamayı ölçmek için bir dereceli ölçekle donatılmıştır.

Homojenize kavanozları, mama ısıtmak için kullanıldığında, aşağıda belirtilen önerileri uygulayınız:

- Mama ısıtılması esnasında daima kavanozların kapağını çıkarınız.
- Kavanozları doğrudan ısıtma plakaları, yanan alevlerin üzerine veya fırına koymayınız.
- Homojenize mamayı bir defadan fazla ve/veya bir saat-ten fazla ısıtmayınız.

Isıtma sonunda:

- Yanmamak için kavanozu dikkatle tutunuz (çok sıcak olabilir).
- Isıtma sonunda sıcaklığını eşitlemek için homojenize mamayı daima karıştırınız.
- Çocuğa vermeden önce daima mamanın çok sıcak olmadığını kontrol ediniz.

VIII. İŞLEME ARIZALARI

SAĞLIKLI BUHAR MAMA PİŞİRME ALETİ İŞLEMİYORSA

- Fişin elektrik prizine doğru takılmış olduğunu kontrol ediniz.
- Kablo ve ürünün gözle görülür şekilde hasarlı olmadıklarını kontrol ediniz.
- Display'ın açık olduğunu kontrol ediniz.
- Sürahinin (8) tabana (1) düzgün şekilde takılmış olduğunu kontrol ediniz (çeşitli göstergelerin kullanım bilgilerinin: Sürahi bölümünde tarif edildiği şekilde hizalanmış olduklarını kontrol ediniz).
- Şeffaf kapağın (6) sürahiye (8) düzgün şekilde takılmış olduğunu kontrol ediniz (çeşitli göstergelerin kullanım bilgilerinin: Sürahi bölümünde tarif edildiği şekilde hizalanmış olduklarını kontrol ediniz).
- Sürahi sabitleme düğmesinin (5) düzgün şekilde çevrilmiş olduğunu kontrol ediniz (kullanım bilgilerinin: Sürahi bölümünde tarif edildiği gibi).
- Ürün hala çalışmıyorsa, satıcınıza başvurunuz.

SAĞLIKLI BUHAR MAMA PİŞİRME ALETİNE ÇOK FAZLA VEYA ÇOK SERT GIDA MADDESİ KONULURSA

Sürahiye aşırı miktarda yiyecek veya özellikle katı yiyeceklerin konulması, bıçakların dönmesinin kilitlenmesine neden olabilir. Bu gibi durumlarda, aşağıda belirtildiği gibi hareket ediniz:

- Tamir edilemeyecek şekilde hasar görebileceğinden motoru çalıştırmak için ısrar etmeyiniz.
- Besleme kablosunun fişini elektrik prizinden çekerek, aleti elektrik şebekesinden çıkarınız.
- Kullanım bilgilerinin sürahi bölümünde yer alan bilgileri izleyerek sürahiye (8) çıkarınız, sonra, tedbirli şekilde tahdadan bir gereç yardımıyla (örneğin Mutfak kaşığı) bıçak-

ları debloke ediniz.

- Fazla mamayı sürahiden çıkarınız ve / veya aşırı katı yiyecekleri tamamen çıkarınız.



⚠ DİKKAT!

- Bıçak grubunu (9) kurtarmak için asla ellerinizi sürahiye (8) sokmayınız, ciddi şekilde yaralanabilirsiniz.
- Özellikle sert yiyeceklerin sürahiye (8) konulması, bıçakların kırılmasına ve kullanıcı açısından çok ciddi tehlikelere neden olabilir.

CE uygunluk beyannamesi:

İşbu belge ile Artsana S.p.A, Chicco marka mod.06560 bu aletin, 2004/108/EC (elektromanyetik uyumluluk) direktifi ve 2006/95/EC (elektrik emniyeti) direktifi bağlamında belirlenmiş ilişkin başlıca şartlara ve diğer kurallara uygun olduğunu beyan eder.

CE beyannamesinin komple sureti, Artsana S.p.A. Via S. Catelli 1 – 22070 Grandate (Co) Italy'den talep edilebilir

IX. TEKNİK VERİLER

Model: 06560

Besleme gerilimi: 230-240 V ~ 50Hz

Kazan gücü: 300 W

Motor gücü: 175 W

Blender işleme devirleri: 10 saniye AÇIK–10 saniye KAPALI



= Yururlukteki CE yönetmeliklerine uygun alettir.



=DİKKAT!



= bilgileri okuyunuz



= dikkat: kaynar buhar çıkışı



= ARTSANA'nın bu kullanım el kitabında kayıtlı bilgileri istediği anda ve önceden haber vermeksizin herhangi değiştirme hakkı saklıdır.

Bu el kitabının ne şekilde olursa olsun ARTSANA'nın yazılı izni olmaksızın çoğaltılması, yayımlanması, kopye edilmesi veya kısmen de olsa başka dillere çevrilmesi kesinlikle yasaktır. Cin malıdır.

RUS SuoSiPappa “Здоровая пища”



Перед использованием прочтите данную инструкцию и сохраните её на будущее.

I. СОДЕРЖИМОЕ УПАКОВКИ

- 1 Основание SuoSiPappa “Здоровая пища”
- 1 Шнур питания
- 1 Крышка чаши
- 1 Чаша
- 1 Паровая корзина для готовки продуктов
- 1 Корзина для разогрева контейнеров с детским питанием
- 1 Лопатка для сбора детского питания из чаши
- 1 Руководство пользователя
- 1 Сборник рецептов
- 2 Контейнеры для хранения детского питания
- 2 Чехла для ножей блендера
- 1 Блендер

II. УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

- 1 ОСНОВАНИЕ
- 2 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ (ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ)
- НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ БАЧОК/ДВИГАТЕЛЬ
- 3 СВЕТОВОЙ ДИСПЛЕЙ
- 4 КОЛПАЧОК ДЛЯ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО БАЧКА
- 5 РУЧКА ДЛЯ КРЕПЛЕНИЯ ЧАШИ
- 6 ПРОЗРАЧНАЯ КРЫШКА ЧАШИ
- 7 ПАРОВАЯ КОРЗИНА ДЛЯ ГОТОВКИ ПРОДУКТОВ
- 8 ЧАША
- 9 БЛЕНДЕР
- 9A НОЖИ
- 9B ЗАЩИТНЫЙ ЧЕХОЛ НОЖЕЙ
- 10 ЛОПАТКА
- 11 КОНТЕЙНЕРЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ
- 12 КОРЗИНА ДЛЯ РАЗОГРЕВА КОНТЕЙНЕРОВ С ДЕТСКИМ ПИТАНИЕМ
- 13 ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ ВЫХОДА ПАРА

III. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



Использование любого электрического аппарата требует соблюдения некоторых простых правил. В частности:

- Электрическая система в помещении должна отвечать требованиям действующего законодательства.
- Вставить вилку аппарата в легко доступную электрическую розетку.
- Не тянуть за шнур питания или за сам прибор, чтобы извлечь вилку из электрической розетки.
- Данный прибор предназначен для использования только в быту согласно приведенным инструкциям. Любое другое использование считается неправильным и опасным.
- Данный прибор должен использоваться внутри помещений, не следует подвергать его воздействию солнца, дождя и других атмосферных агентов.
- Запрещается погружать прибор в воду или в другие жидкости.
- Запрещается касаться прибора мокрыми или влажными руками.
- Запрещается трогать прибор, случайно упавший в воду; следует немедленно вынуть вилку из розетки и не использовать его в дальнейшем, обратиться к компетентному и квалифицированному персоналу или непосредственно в компанию Artsana S.p.A..
- В случае поломки и/или неисправной работы выключить прибор и вынуть вилку из электрической розетки. Не пытаться самостоятельно ремонтировать и/или вскрывать его, а обратиться за помощью к компетентному и квалифицированному персоналу или непосредственно в компанию Artsana S.p.A..

средственно в компанию Artsana S.p.A.

- Перед началом использования прибора убедиться в целостности всех его компонентов. При обнаружении повреждений не использовать прибор и обратиться за помощью к специализированному персоналу или к продавцу.
- Убедиться, что напряжение и частота тока, указанные в табличке под прибором, соответствуют значениям в Вашей электрической сети.
- Внимание! В целях безопасности прибор должен подключаться только к оборудованию, снабженному действующим заземлением.
- Перед перемещением, очисткой и проведением любых других действий с прибором убедиться в том, что вилка шнура питания вынута из розетки, а сам прибор полностью остыл.
- Располагать прибор только на ровных и устойчивых поверхностях, вдали от аппаратуры или материалов, чувствительных к теплу, пару или влажности. Запрещается помещать прибор над горячими поверхностями или вблизи от них, газовых или электрических плит, а также на деликатных поверхностях. Держать прибор в недоступном для детей месте.
- Не оставлять без присмотра работающий прибор.
- Во время работы прибора из имеющегося в чаше отверстия для выхода пара чаши выходит горячий пар. Требуется предельная осторожность!
- Перед каждым использованием проверять, что все компоненты (в частности, прозрачная чаша и основание) правильно собраны.
- Не рекомендуется использовать этот прибор для размельчения особо твердых продуктов, например, замороженных, поскольку это может привести к повреждению ножей.
- Во время разогрева или готовки на пару из чаши выходит горячий пар, который может вызвать ошпаривания. Требуется также осторожность с нагревательным бачком, корзиной и всеми контактирующими с паром частями, поскольку они нагреваются до высоких температур. Будьте внимательны!
- Запрещается снимать колпачок нагревательного бачка и/или снимать крышку чаши на включенном или на работающем приборе. Опасность ошпаривания!
- Откручивать или снимать колпачок с нагревательного бачка(4) можно только через две минуты после выключения прибора.
- Запрещается наполнять нагревательный бачок любыми жидкостями, кроме питьевой воды. Для ухода за нагревательным бачком должны использоваться только те средства, которые указаны в разделе «ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО БАЧКА».
- Во время разогрева/готовки выход пара из-под колпачка бачка указывает на неисправность в паровом контуре. В этом случае запрещается откручивать или вынимать колпачок бачка, необходимо немедленно выключить прибор и дождаться его полного охлаждения. Запрещается дальнейшее использование прибора. Следует обратиться в компанию Artsana S.p.A. для его проверки.
- Особая осторожность требуется при работе с ножами блендера, поскольку они остро заточены.
- Перед проведением операций с ножами следует вынуть вилку прибора из электрической розетки.
- Чтобы избежать окисления ножей, требуется тщательно их очищать и вытирать насухо после каждого использования.
- Данный аппарат не содержит частей или компонентов, которые пользователь может починить самостоятельно. Не следует пытаться вскрывать его или ремонтировать. В случае поломки прибора обратиться за помощью к квалифицированному компетентному персоналу или в компанию Artsana S.p.A..
- Вскрытие прибора проводится только с помощью специальных инструментов.
- Использовать только шнур питания, поставляемый

вместе с прибором.

- Для замены шнура питания обращаться исключительно в компанию Artsana S.p.A.
 - Неправильно проведенный ремонт может привести к повреждению прибора или травмированию физических лиц.
 - Утилизация упаковки, изнашиваемых принадлежностей или самого прибора должна выполняться путем дифференциального сбора отходов, согласно законодательству, действующему в каждой конкретной стране.
 - Прибор соответствует требованиям Директив СЕ и последующих модификаций.
 - Прибор, его принадлежности и части упаковки (пластиковые пакеты, картонные коробки и пр.) являются источником потенциальной опасности для детей. Храните их вдали от детей.
 - Данный аппарат не подходит для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, умственными возможностями, с трудностями восприятия или без опыта и знаний, если только они не были должным образом обучены пользованию прибором лицом, ответственным за их безопасность, или находясь под его присмотром. Необходимо следить, чтобы дети не играли с прибором.
- Запрещается очищать прибор или выполнять его техобслуживания, если он подключен к сети питания или не полностью остыл.
- Если Вам что-то неясно в содержании данной брошюры, свяжитесь с продавцом или непосредственно с компанией Artsana S.p.A.

IV. ПОДГОТОВКА ИЗДЕЛИЯ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

- 1) Извлечь прибор и принадлежности из упаковки, проверить их целостность (при обнаружении явных дефектов или подозрений на них не использовать прибор и/или его принадлежности). Достать руководство пользователя, сборник с рецептами и дополнительные иллюстративные листки, внимательно ознакомиться с ними и сохранить на будущее.

ВНИМАНИЕ! Упаковка и ее части должны храниться в недоступном для детей месте, поскольку являются источником опасности удушья (пакеты) или заглывания мелких деталей.

ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ: как и всякая электрическая аппаратура, предназначенная для контакта с пищевыми продуктами, перед первым использованием данная пароварка требует тщательной очистки с целью соблюдения санитарно-гигиенических норм.

При первом включении прибора возможно появление легкого запаха - это нормально.

2) Процедура очистки прибора:

- a) Вставить в чашу (8) паровую корзину для готовки (7), закрыть чашу (8) прозрачной крышкой (6) и вставить чашу в прибор, как указано в разделе V. ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
- b) Полностью наполнить нагревательный бачок холодной питьевой водой, надеть колпачок и закрыть его.
- c) Задать на дисплее (3) время приготовления - 30 минут и включить прибор, повернув влево переключатель.
- d) По окончании цикла дождаться полного охлаждения прибора и нагревательного бачка, вынуть вилку из электрической розетки, извлечь чашу (8), вылить из нее оставшуюся воду и промыть теплой водой с обычным моющим средством для посуды саму чашу, корзину и крышку чаши, затем ополоснуть их, вытереть насухо и убрать на хранение в чистое сухое место.
- e) Закрывать пальцем отверстие для выхода пара (13).
- f) Полностью наполнить нагревательный бачок холодной водой из-под крана.
- g) Закрывать колпачком нагревательный бачок (4) и бы-

стро встряхнуть прибор.

- h) Снять колпачок с нагревательного бачка (4) и, удерживая закрытым отверстие для выхода пара (13), слить в мойку всю воду из прибора.
- i) Повторить операции e) - f) - g) - h)

ВНИМАНИЕ! Запрещается мыть или погружать в воду основание (1)!

Перед выполнением описанной выше процедуры очистки следует убедиться в том, что из чаши (8) извлечены все компоненты, за исключением паровой корзины (7).

V. ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

ЧАША

Как снять с блокировки и извлечь чашу (8) из основания (1):

- i. Установить переключатель (2) в центральное положение, соответствующее «0».
- Примечание: Исходя из соображений безопасности чашу (8) вместе с крышкой можно снимать только, когда переключатель (2) установлен на «0».

- ii. Повернуть ручку для блокировки чаши (5) против часовой стрелки (рис. C1) и вынуть назад чашу (8) из своего гнезда (рис.A).

Как открыть прозрачную крышку чаши (6):

- i. Поднять прозрачную крышку чаши (6) и снять ее.

Как закрыть прозрачную крышку чаши (6):

- i. Вставить крышку в чашу (6), совмещая соответствующие отметки (рис.B).

Как установить чашу с крышкой в основание:

- i. Взять чашу за ручку и вставить ее в основание (рис. A) до упора в соответствующее гнездо; проверить, что чаша надежно закреплена на выступе, имеющемся в опорном основании.

- ii. Повернуть ручку блокировки (5) по часовой стрелке (рис. C2), чтобы заблокировать чашу (8).

ВНИМАНИЕ! Исходя из соображений безопасности, запрещается включать приготовление на пару, если:

- 1) паровая корзина (7) или корзина для разогрева контейнеров с детским питанием (12) не вставлены в чашу (8);
- 2) чаша (8) без крышки (6) или с неправильно установленной крышкой;
- 3) чаша (8) неправильно вставлена в основание (1);
- 4) в чашу (8) установлен блендер.

БЛЕНДЕР

Как закрепить блендер (9) в чаше (8):

- i. Убедиться, что с ножей блендера (9) сняты защитные чехлы (9B). В противном случае их следует осторожно снять, учитывая, что ножи (9A) остро заточены.

- ii. Аккуратно взять блендер (9) и вставить его в чашу (8) так, чтобы он плотно закрепился на центральном металлическом штифте, выходящем из дна чаши (8).

Как извлечь блендер (9) из чаши (8):

- i. Приподнять блендер (9) из чаши (8) и вынуть его.

ВНИМАНИЕ! Обращение с ножами (9A) требует особой осторожности, так как они остро заточены.

Когда блендер (9) не вставлен в чашу (8), его ножи (9A) следует закрыть специальными чехлами (9B)

и убрать блендер (9) в надежное место, недоступное для детей.

ПЕРЕД НАРЕЗКОЙ, ИЗМЕЛЬЧЕНИЕМ ИЛИ ПЮРИРОВАНИЕМ ПРОДУКТОВ СЛЕДУЕТ УБЕДИТЬСЯ В ТОМ, ЧТО:

- в чаше установлена паровая корзина (7), корзина для разогрева контейнеров с детским питанием (12) или другие компоненты;
- с ножей блендера (9A) сняты защитные чехлы (9B);
- блендер (9) правильно вставлен в чашу (8);
- крышка (6) правильно установлена на чашу (8);
- чаша (8) правильно зафиксирована в основании (1) и

ручка крепления (5) заблокирована в положении закрытия (рис. С2).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

КАК ГОТОВИТЬ ПИЩУ

Суосіарра "Здоровая пища" служит для приготовления на пару фруктов, овощей, мяса, рыбы, риса и других продуктов, пригодных для этого типа тепловой обработки. Система приготовленная на **интенсивном пару** обеспечивает поступление пара в чашу (8). Эта система идеально подходит для приготовления пищи в период отнятия детей от груди, поскольку гарантирует сохранность белков и витаминов в продуктах.

Примечание: приготовление прекращается, если израсходована вода в нагревательном бачке или если истекло заданное для приготовления время.

Время для приготовления указано в прилагающемся сборнике рецептов.

- Убедиться в том, что вилка прибора извлечена из электрической розетки и переключатель (2) установлен вертикально на «0».
- Снять с основания (1) вставленную чашу (8) и удалить прозрачную крышку (6).
- Извлечь паровую корзину (7) из чаши (8).
- Добавить порезанные кубиками или кружочками продукты в паровую корзину (7), стараясь не заполнять ее полностью.

Не следует выходить за верхний край корзины или утрамбовывать продукты.

- Вставить корзину (7) в чашу (8) и закрыть ее крышкой (6), затем заблокировать чашу (8) в основании (1).
- Раскрутить колпачок нагревательного бачка (4) против часовой стрелки и поднять его.
- Заполнить водой бачок, используя в качестве дозатора контейнер для детского питания (11).

 **ВНИМАНИЕ!** Запрещается заливать воду в бачок непосредственно из-под крана (рис. D).

- Запрещается переполнять бачок, уровень воды не должен превышать нижний край черной прокладки на входном отверстии бачка.
- Закрутить до упора колпачок бачка (4) по часовой стрелке, совмещая соответствующие отметки на колпачке и на приборе.
- Вставить шнур питания в разъем прибора и затем вилку в электрическую розетку; после этого загорится дисплей (3) с цифрами «00»; это указывает на наличие электрического питания и на готовность пароварки к работе.

 **ВНИМАНИЕ!** Запрещается использовать функцию приготовления на пару, если чаша (8) не вставлена в прибор, либо если в чашу (8) вставлена паровая корзина (7) и крышка чаши (6). Такие действия приведут к выходу прибора из строя.

- Выбрать нужное время приготовления с помощью специальных кнопок (▲ для увеличения времени; ▼ для уменьшения времени). Время приготовления можно выбрать в диапазоне от 1 до 30 минут (если время не выбрано, пароварка «Sanovapore» автоматически задает 30 минут).
- Включить функцию приготовления на пару, поворачивая ручку включения (2) влево: на дисплее (3) появится иконка , указывающая на работу бачка, и начнется обратный отсчет времени.
- По истечении обратного отсчета времени приготовление автоматически заканчивается: пароварка «Sanovapore» оповещает об этом звуковым сигналом (5 звуковых сигналов) и миганием иконки  на дисплее (3).
- Если вода в бачке будет израсходована до истечения заданного времени, пароварка «Sanovapore» автоматически прерывает приготовление и подает непрерывный звуковой сигнал в течение 10 секунд: на

дисплее гаснет иконка , указывающая на процесс приготовления, и начинает мигать иконка  вместе с указанием времени, оставшегося до конца приготовления. Необходимо помнить себе оставшееся время, выключить прибор путем установки переключателя (2) в центральное положение на «0», вынуть вилку шнура питания из электрической розетки и подождать не менее 2 минут, затем раскрутить и снять колпачок с бачка (4), чтобы долить воду.

Внимание! Внутри бачка может находиться горячий пар, открывать и вынимать колпачок (4) следует с особой осторожностью.

После добавления воды вернуть на место и закрутить колпачок (4), вставить вилку прибора в электрическую розетку и задать на дисплее кнопками ▲ или ▼ оставшееся (предварительное отмеченное для себя) время приготовления, увеличив его на пару минут, затем включить прибор, повернув переключатель (2) влево.

- Если требуется изменить время уже после начала обычного приготовления, достаточно нажать на кнопки ▲ или ▼ (время задается не более, чем на 30 минут).
 - По окончании приготовления повернуть переключатель (2) в центральное положение на «0».
 - Вынуть вилку из электрической розетки.
 - Осторожно вынуть чашу (8) из основания (2) и открыть прозрачную крышку (6), учитывая, что эти части могут нагреваться до высоких температур (см. раздел: ЧАША) и внутри чаши образуется очень горячий пар.
 - Осторожно извлечь паровую корзину (7) из чаши (8), используя защитные рукавички.
 - Оставшуюся на дне чаши воду можно вылить или сохранить, по желанию или согласно указаниям рецепта.
- По окончании приготовления и после полного охлаждения прибора удалить оставшуюся воду. Чтобы она случайно не попала внутрь прибора через отверстие для выхода пара (13), закрыть отверстие пальцем.

КАК ПЮРИРОВАТЬ ПРОДУКТЫ

Пароварка «Sanovapore» обеспечивает пюрирование всех пищевых продуктов, обычно вводимых в питание детей на этапе отлучения от груди: фрукты, овощи, мясо, рыбу, рис и пр. Благодаря особой форме ножей блендера в приготовленных пароваркой «Sanovapore» пюрированных продуктах уменьшается количество воздушных пузырьков, вызывающих колики у детей.

- Убедиться в том, что вилка прибора извлечена из электрической розетки и переключатель (2) установлен вертикально на «0».
- Вынуть из основания (1) чашу (8) и снять с нее крышку (6) (см. раздел: ЧАША).
- Извлечь паровую корзину (7) из чаши (8) (если она горячая, обращаться с ней согласно указаниям из раздела КАК ГОТОВИТЬ ПИЩУ).
- Проверить правильную сборку блендера (9) (защитные чехлы (9б) должны быть сняты с ножей; см. раздел: БЛЕНДЕР).
- Добавить в чашу (8) порезанные кубиками или кружочками продукты.

 **ВНИМАНИЕ!** Чтобы гарантировать исправную работу прибора, запрещается заполнять чашу (8) твердыми продуктами (например, замороженными) или переполнять ее, превышая допустимую норму для паровой корзины.

- Установить крышку (6) на чашу (8) и заблокировать чашу в основании (1) (см. раздел: ЧАША).
- Вставить вилку в электрическую розетку; после этого загорится дисплей (3) с цифрами «00»; это указывает на наличие электрического питания и на готовность пароварки к работе.
- Выбрать функцию пюрирования, поворачивая переключатель до упора (2) вправо; на дисплее (3) справа загорается индикатор, указывающий на работу ножей (9А).

Чтобы пюрировать продукты для нужной консистенции,

следует удерживать переключатель (2) в этом положении в течение 10 секунд и отпустить в течение следующих 10 секунд в вертикальное положение; повторять эту операцию несколько раз, добавляя при необходимости жидкость. Рекомендуется выдержать интервал не менее 10 секунд между этими операциями и не включать блендер более чем, на 10 секунд.

- Пиюрированный продукт легко вынуть из чаши (8) с помощью лопатки (10), входящей в комплект поставки. Не вставляйте руки, поскольку ножи (9А) остро заточены.

Перед кормлением ребенка рекомендуется обязательно проверить температуру пищи и равномерно ее распределить путем перемешивания пищи.

КАК РАЗОГРЕТЬ И РАЗМОРОЗИТЬ ПРОДУКТЫ

Благодаря своему интенсивному пару пароварка «Sanovapore» обеспечивает разогрев и размораживание ранее приготовленной пищи. Процедура по разогреву детского питания в контейнерах:

- Подготовить пароварку «Sanovapore» для разогрева пищи, следуя инструкциям, приведенным в разделе: КАК ГОТОВИТЬ ПИЩУ.

В частности:

- а) вставить в корзину для разогрева детского питания (12) контейнер (11) без крышки; б) вставить корзину для разогрева детского питания в пустую чашу, следя, чтобы штифт, выходящий из дна чаши по центру, оказался под корзиной. Не устанавливать баночки, не подходящие по размерам для корзины разогрева детского питания.

- Примечание: время, необходимое для разогрева или размораживания, зависит от температуры и количества пищи, поэтому следует придерживаться таких инструкций:

- **Разогрев:** приготовление 80 г продукта занимает примерно 15 минут; 120 г продукта

- примерно 20 минут; если пища находится в только что извлеченных из холодильника баночках, время увеличивается вдвое.

- **Размораживание:** задать время приготовления приблизительно на 20 минут; в зависимости от компактности и от количества размораживаемой пищи, возможно, операцию потребуется повторить. После размораживания пищи можно приступить к ее приготовлению/разогреву согласно конкретным указаниям.

- По окончании разогрева вынуть корзину разогрева детского питания, проявляя особое внимание в связи с высокими температурами. Рекомендуется использовать защитные рукавички или прихватки.

При разогреве неизмельченной пищи

- Подготовить пароварку «Sanovapore» для разогрева пищи кусочками, следуя инструкциям, приведенным в разделе: КАК ГОТОВИТЬ ПИЩУ.

⚠ ВНИМАНИЕ! Исходя из санитарно-гигиенических норм, не рекомендуется повторный разогрев пищи или разогрев продолжительностью свыше одного часа.

VI. УХОД И ОЧИСТКА

Для корректной очистки пароварки «Sanovapore» необходимо снять чашу (8) и ее компоненты с основания (1). **ВНИМАНИЕ!** Ни в коем случае не допускать попадания на основание (1) воды или других жидкостей. Запрещается мыть основание (1) под проточной водой.

ЧИСТКА ОСНОВАНИЯ / НАГРЕВАТЕЛЬНОГО БАЧКА / ДВИГАТЕЛЯ

Вынуть вилку прибора из электрической розетки. Дождаться охлаждения прибора.

Очистить прибор только увлажненной тряпкой. Запрещается мыть основание (1) в посудомойной машине, под проточной водой или погружать ее в жидкости.

ЧИСТКА ЧАШИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Чашу (8) и пластмассовые принадлежности (крышку, паровую корзину, ручку, лопатку, контейнеры для детского питания, корзину разогрева детского питания) следует мыть вручную с помощью обычного моющего средства для посуды (не используя абразивных продуктов).

Рекомендуется мыть чашу (8) после извлечения блендера (9) или других компонентов, находящихся внутри нее.

ЧИСТКА БЛЕНДЕРА

Чтобы избежать/уменьшить опасность окисления и коррозии ножей, чистка и сушка блендера (9) должна выполняться после каждого использования.

Перед повторной установкой блендера (9) в чашу (8) его следует тщательно ополоснуть и удалить остатки еды.

Вынуть блендер (9) как указано в инструкциях по использованию в разделе, посвященном блендеру. Удалить все защитные чехлы (9Б) с ножей (если они остались).

Вымыть ножи (9А) водой с мылом или с нейтральным моющим средством, аккуратно обращаясь с режущими кромками. Агрессивные моющие средства, такие как отбеливатели, могут отрицательно воздействовать на металл, оставляя пятна и вызывая окисление.

Строго запрещается использовать моющие средства, содержащие хлор или его составляющие.

Тщательно прополоскать под проточной водой и сразу вытереть насухо мягкой тряпкой (не абразивной).

⚠ Внимание! Не следует мыть ножи в посудомойной машине, поскольку влажная среда совместно с солями может вызвать их окисление.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО БАЧКА

Во время нормального использования прибора внутри бачка образовывается накипь, которая со временем может отрицательно сказаться на его работе. Следовательно, необходимо периодически удалять накипь.

Не использовать для этого средства для удаления накипи (жидкие, порошковые, в таблетках и т.п.), которые обычно представлены в продаже, поскольку они могут содержать токсичные вещества, не предназначенные для контакта с пищевыми продуктами. Ниже предлагается процедура по удалению накипи:

Убедиться в том, что:

- вилка шнура питания извлечена из электрической розетки, разъем шнура питания извлечен из прибора;
- прибор и нагревательный бачок полностью остыли;
- переключатель (2) установлен в вертикальное положение на «0».

Раскрутить колпачок бачка (4) против часовой стрелки.

⚠ ВНИМАНИЕ! Запрещается включать прибор, если внутри него имеется водно-уксусный раствор для удаления накипи

- а) Закрыть пальцем отверстие для выхода пара (13).
- б) Заполнить бачок раствором из холодной питьевой воды и белого винного уксуса в равных частях, используя контейнер для детского питания (11).

⚠ ВНИМАНИЕ! Запрещается переполнять бачок, уровень воды не должен превышать нижний край черной прокладки на входном отверстии бачка.

- с) Закрыв пальцем отверстие для выхода пара (13), установить и закрутить колпачок бачка (4), быстро встряхнуть прибор.

- д) Оставить раствор для удаления накипи не менее, чем на ночь.

- е) Закрыв пальцем отверстие для выхода пара (13), быстро встряхнуть прибор.

- ф) Снять колпачок с нагревательного бачка (4) и, удерживая закрытым отверстие для выхода пара (13), слить в мойку весь раствор из бачка.

ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ: выходящие остатки, даже тем-

ного цвета, абсолютно нормальны, так как являются остатками солей и минералов, содержащихся/растворенных во взятой из-под крана воде (их количество зависит от качества и жесткости воды в водопроводной сети). Во время нормального использования изделия такие осадки оседают на дне и на стенках нагревательного бачка и затем удаляются с помощью водно-уксусного раствора.

- г) Закрыв пальцем отверстие для выхода пара (13), снова заполнить бачок холодной питьевой водой из-под крана, установить и закрутить колпачок бачка (4), быстро встряхнуть прибор.
- h) Удерживая закрытым отверстие для выхода пара, снять колпачок с нагревательного бачка (4) и слить в мойку всю воду из него.
- и) Повторить все действия из пунктов г) и h) до полного удаления остатков из бачка. После этого очистка бачка считается корректно выполненной.

В случае устойчивой и/или обильной накипи повторить операцию, увеличив процентное содержание уксуса. Частота удаления накипи зависит от интенсивности использования изделия и от жесткости воды. Чем интенсивнее используется изделие и/или чем жестче вода, тем чаще следует удалять накипь. Рекомендуется выполнять вышеописанные операции раз в 15 дней.

ВИИ. КОНТЕЙНЕРЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

В комплект поставки пароварки «Sanovarore» входят 2 удобных контейнера для хранения и перевозки детского питания. Они выполнены из прочного противоударного пластика и могут использоваться как для хранения детского питания в холодильнике, так и для его разогрева (в пароварке «Sanovarore», на водяной бане – традиционным способом – или в микроволновой печи).

На контейнерах имеется градуированная шкала для измерения жидкостей или детского питания.

При использовании контейнеров с целью разогрева пищи следует придерживаться таких указаний:

- Во время разогрева пищи обязательно снимать крышки с контейнеров.
- Не ставить контейнер прямо на электрические, газовые конфорки или в духовку.
- Не разогревать детское питание повторно и/или более часа.

По окончании разогрева:

- Осторожно обращаться с контейнером, чтобы не ошпариться (она может сильно нагреться).
- Обязательно перемешать разогретую пищу для равномерного распределения температуры.
- Перед кормлением ребенка обязательно убедиться, что пища не обжигает.

ВИИ. НЕИСПРАВНОСТИ В РАБОТЕ ЕСЛИ ПАРОВАРКА «SANOVARORE» НЕ РАБОТАЕТ

- Убедиться, что вилка правильно вставлена в электрическую розетку.
- Убедиться в целостности шнура питания и всего изделия.
- Убедиться, что дисплей светится.
- Убедиться, что чаша (8) правильно установлена в основании (1) (проверить, что отметки совмещены, как описано в разделе ЧАША).
- Убедиться, что прозрачная крышка (6) правильно установлена на чаше (проверить, что отметки совмещены, как описано в разделе ЧАША).
- Убедиться, что ручка блокировки чаши (5) правильно повернута (как описано в разделе ЧАША).
- Если и после этого прибор не работает, следует обратиться к продавцу.

ПРИ ИЗЛИШНЕМ ЗАПОЛНЕНИИ ПАРОВАРКИ «SANOVARORE» ИЛИ ПРИ ВВОДЕ ТВЕРДЫХ ПРОДУКТОВ

Заполнение чаши излишними или слишком твердыми

продуктами может заблокировать ножи. В этом случае необходимо выполнить такие действия:

- Не принуждать двигатель к работе, чтобы не вывести его из строя.
- Вынуть вилку прибора из электрической розетки.
- Вынуть чашу (8), следуя инструкциям из раздела ЧАША, затем осторожно разблокировать ножи с помощью деревянного предмета (напр.: кухонной ложки).
- Освободить чашу от излишних продуктов и/или полностью удалить из нее твердые продукты.



ВНИМАНИЕ!

- Ни в коем случае не вставлять в чашу (8) руки, чтобы разблокировать блендер (9), возможны серьезные травмы.
- Заполнение чаши (8) особо твердыми продуктами может вызвать поломку ножей и травмирование пользователя.

Декларация соответствия ЕС:

Настоящим Artsana S.p.A заявляет о том, что настоящий прибор марки Chicco мод.06560 отвечает основным требованиям и другим соответствующим распоряжениям, установленным директивами 2004/108/CE (электромагнитная совместимость) и 2006/95/CE (электрическая безопасность).

Копию декларации CE можно запросить у Artsana S.p.A. по адресу: Via S. Catelli 1 – 22070 Grandate (Co) Italy

IX. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: 06560

Напряжение питания: 230-240 В ~ 50 Гц

Мощность нагревательного бачка: 300 Вт

Мощность двигателя: 175 Вт

Циклы работы блендера: 10 сек. ВКЛ.–10 сек. ВЫКЛ.



= Электроприбор соответствует требованиям надлежащих директив CE.



= ВНИМАНИЕ!



= Прочтите инструкцию.



= ВНИМАНИЕ: выход горячего пара.



= Не выбрасывать настоящее изделие вместе с обычными бытовыми отходами, а пользоваться контейнерами для дифференцированного сбора отходов в соответствии с действующими законодательствами.

ARTSANA оставляет за собой право в любой момент и без предупреждения изменить текст настоящей инструкции по эксплуатации.

Категорически запрещено любое воспроизведение, распространение, перепечатывание, а также перевод, даже частичный, на другой язык настоящей инструкции без письменного разрешения со стороны ARTSANA.

Made in China

93299ZZ1

46 076006 100 000

Rev.00-11-110401



Artsana S.p.A. - Saldarini Catelli 1 - 22070 Grandate (CO) Italy
www.chicco.com

